

Vindrickande som hobby.
En etnologisk studie om hur vinkultur görs.

Emmi Westberg, 36196
Pro gradu-avhandling i nordisk
etnologi
Handledare: Anna-Maria
Åström och Fredrik Nilsson
Fakulteten för humaniora,
psykologi och teologi
Åbo Akademi
2016

ÅBO AKADEMI – FAKULTETEN FÖR HUMANIORA, PSYKOLOGI OCH TEOLOGI

Abstrakt för avhandling pro gradu

Ämne: Nordisk etnologi	
Författare: Emmi Westberg	
Arbetets titel: Vindrickande som hobby. En etnologisk studie om hur vinkultur görs.	
Handledare: Anna-Maria Åström	Handledare: Fredrik Nilsson
<p>Abstrakt:</p> <p>Denna pro gradu-avhandling är en etnologisk studie om de vinintresserade människorna. Avhandlingens syfte är att undersöka hur vinkulturen görs i Finland. I avhandlingen inkluderas ett kontextkapitel där vinets historia i övrigt samt i Finland presenteras. Praxis, distinktion, kulturellt kapital, smak och aktör-nätverksteori presenteras med hjälp av en litteraturgenomgång och används senare i avhandlingen för att analysera intervjumaterialet. Intervjumaterialet består av nio intervjuer gjorda med vinintresserade personer hösten 2014 och vårvintern 2015.</p> <p>Som problemställning för avhandlingen har varit att undersöka hur och med vilka medel vindrickande grupper gör vinkulturen i Finland. Som målsättning för avhandlingen har varit att kunna förstå och förklara hur vinkulturen görs i Finland samt påvisa hur de här vinintresserade människorna positionerar sig socialt med hjälp av sin vinrepertoar. De vinintresserade för fram sin kunskap genom att röra sig i olika nätverk samt visa och berätta hur de har lärt sig att göra med vin. På detta sätt hjälper de till att skapa och göra vinkultur i Finland. De vinintresserade är dock bara en del av ett större nätverk där vinklubar, vinbarer, turismen och Alkos sortiment spelar en stor roll. En kombination av dessa gör att vinkulturen har börjat ta sin plats i Finland.</p> <p>Nyckelord: vinkultur, vindrickande, praxis, aktör-nätverksteori, distinktion, kompetens, vinprovning, smak, positionering, kulturellt kapital</p>	
Datum: 16.11.2016	Sidoantal: 67
Abstraktet godkänt som mognadsprov:	

Innehållsförteckning

1.	Inledning	1
1.1	Syfte och problemställning	1
1.1	Min roll som forskare.....	2
1.2	Tidigare forskning.....	3
1.3	Avhandlingens uppläggning	4
2.	Material och metod	5
2.1	Intervjuerna	6
2.2	Informanterna.....	8
3.	Vinet: historia och förhållningssätt	9
3.1	Alkohol och vin i Finland före år 1932.....	9
3.2	Vinets historia i Finland från år 1932 till nutid.....	12
4.	Teoretiska utgångspunkter	15
4.1	Praxis.....	15
4.2	Actor-Network Theory.....	16
4.3	Distinktion, kulturellt kapital och smak	18
4.4	Nyckelbegrepp och preciserade frågeställningar	20
5.	Vinet.....	22
5.1	Alkohol och vin i barndomshemmet	22
5.2	Utvecklingen av vinintresset	25
5.3	Kompetens	26
5.4	Sinnesutvidgning.....	28
5.5	Vinprovning, en arena för lärande	30
5.6	De vinintresserade sprider kunskap	36
5.7	Vin en del av en större helhet.....	37
5.8	Vin i relation till smak, distinktion och livsstil	39
5.9	Vinet som förenare.....	42
6	Gruppen.....	44
6.1	Alla lika inför vinet	44
6.2	Särtecknet – att skapa distinktion via kunskap	45
6.3	Smak och ”smak”	47
6.4	Individernas positionering inom gruppen	48
6.5	Trender.....	52

6.6	Experten som auktoritet och kunskapsspridare.....	55
6.7	Livsstilsfråga.....	57
6.8	Att behärska alkoholintaget	58
6.9	Nöje och kulturellt kapital.....	60
6.9.1	”Vardagslyx”.....	62
7	Vinkulturen görs – att öka sitt kulturella kapital.....	65
8	Avslutning.....	67

BILAGOR:

Bilaga 1

1. Inledning

Vin har druckits i Finland sedan medeltiden men som gemene mans hobby har vindrickande en kort historia tidsmässigt. Det är nu först under de senaste fyrtio åren, ända sedan 1980-talet, som vin har druckits mera allmänt i Finland. En förändring har skett i vindrickandet då människornas konsumtion av vin har ökat, allt fler uppfattar vin och vindrickande som hobby och samtidigt vet mera om vin.

Intresset för vin och vindrickande väcktes för mig när jag började jobba som försäljare på Alko¹ för fem år sedan. Via mitt jobb som försäljare har jag kunnat iaktta de förändringar som skett i alkoholkulturen i Finland. Jag har märkt olika trender i de produkter som föredras men även trender gällande vilken sorts alkohol som köps. Trender som jag själv har märkt är att människorna har börjat dricka mera vin och att konsumenterna föredrar kvalitetsvin och ofta har en vilja att kunna kombinera vin med mat. Eftersom Alko har monopol på att sälja alkoholdrycker som är starkare än 4,7 procent styr Alko vinmarknaden i Finland.

Då man letar information om vinkurser och klubbar i Finland på internet får man flera träffar. Det handlar om klubbar och kurser som ordnas för människor med varierande kunskaper i vin. De här kurserna hålls av olika företag och föreningar. Vinklubbarna kräver ett medlemskap för att personen skall få vara med. Eftersom mina informanter har antingen deltagit i vinkurser eller vinklubbar kommer min undersökning att vara en specialstudie bland personer som tillhör en grupp vinintresserade människor.

1.1 Syfte och problemställning

Syftet med min studie är att undersöka hur vinkultur görs i Finland. För att kunna nå syftet kommer jag att undersöka olika delmoment som tillsammans gör vinkulturen. Dessa delmoment är; hur vinintresserade människor umgås med vinet, vilka

¹ Vastuullinen ja palveleva erikoisliike, Tietoa Alkosta, 2016: Alko är ett aktiebolag som ägs av finska staten och styrs samt övervakas av social- och hälsovårdsministeriet. Alkos uppgift är att vara en sakkunnig och ansvarsfull specialaffär och samtidigt kunna minimera alkoholens skadliga effekter.

influenserna bakom vinintresset är och hur vinintresserade människor ordnar sin ”vinrepertoar”.

I det här arbetet vill jag utgående från vindrickandets historia i Finland undersöka hur vinkultur görs i Finland även om vin inte produceras i stor skala i Finland. Jag vill främst undersöka vinintresserade människor och hur de gör vinkultur. Jag vill få fram vilka syften de här vinintresserade människorna har för vindrickandet som hobby. För att få svar på mina frågor har jag gjort intervjuer med nio personer.

Jag har valt att utföra analysen för den här avhandlingen i form av en genomgång av intervjumaterialen som sedan kopplas ihop med teorin som presenterats tidigare i avhandlingen. I analysen kommer jag att försöka spåra hur och med vilka avsikter vinintresserade människor umgås med vinet. Jag kommer att analysera vinintresserade människors målsättningar med vinintresset; det vill säga få fram varför de umgås med vinet. Detta innebär frågor om livsstil och kompetens samt vilken roll maten och vinet intar i deras liv. Jag är även intresserad av vilken betydelse kombinationen vin och mat har i deras umgänge.

För att bättre kunna forma en helhetsbild om vinintresserade människor kommer jag även att analysera gruppen som de här vinintresserade människorna utgör. Fungerar vinet som aktant eller komponent och vilka andra aktanter finns det? Är alla lika inför vinet? Jag söker svar på frågor om gruppens uppställning. Är det frågan om ”demokrati” eller kamratskap? Jag vill även få fram vad som anses viktigt inom vinintresset. Jag vill besvara frågan om smakprovandet är en del av fest eller vardag.

Jag vill även analysera informantsvaren på individnivå. Hurdan kompetens har en vinintresserad individ och vad är viktigt i form av kompetens inom vinintresset? Jag vill även föra fram tankeprocessen i en vinprovningssituation. I analysen kommer jag stegvis att gå igenom informantsvaren med hjälp av nyckelorden som användes i intervjuerna.

1.1 Min roll som forskare

Eftersom jag själv har ett stort intresse för vin och vinkultur var det lätt att bestämma tema för avhandlingen. Mina kunskaper och intresse för temat kan dock ses som både positivt och negativt med tanke på avhandlingen och intervjuerna som utförts

för den. Jag har noggrant tänkt på min närhets/distansrelation till ämnet. Intresset har inverkat på så sätt att jag har njutit av att få forska i ämnet. Jag har också haft lätt att föra diskussion med mina informanter och det gjorde intervjuerna smidiga. Det som har varit mindre bra är det att jag har varit tvungen att hämma mitt intresse och dölja min kunskap om vin då jag har intervjuat informanterna. Även om jag har kunnat dela deras iver och entusiasm för temat vin har jag försökt hålla en neutral ton för att intervjumaterialet skulle hållas på en så alldaglig nivå som möjligt. Om informanterna hade vetat att även jag som intervjuare var kunnig inom ämnet skulle intervjuerna antagligen blivit mera ingående. Detta skulle antagligen ha märkts genom ordval och att informanterna hade lämnat bort en hel del viktig basinformation. En forskare har alltid åsikter och uppfattningar om fenomenet som skall studeras. Därför är det viktigt som forskare att vara medveten om sina åsikter och hur de påverkar intervjusituationen. (Dalen, 2015, s.17-18)

Eftersom jag har arbetat på Alko under hela avhandlingsprocessens gång har jag inte kunnat utnyttja mina kontakter så bra. Jag valde att särskilja mig från min roll som försäljare på Alko. Det är svårt att säga hur jag har lyckats med det, men meningen har varit att jag skulle ta på mig en forskarroll där mina egna intressen inte påverkade insamlingen på ett negativt sätt. Jag utförde intervjuerna i egenskap av universitetsstuderande och forskare i etnologi från Åbo och gav mindre vikt åt min bakgrund som försäljare på Alko.

1.2 Tidigare forskning

Då man försöker leta fram information om vinkulturen och vindrickande i Finland hittar man en hel del. Det finns mycket material på Alkos sida samt statistik som samlats in via Institutet för hälsa och välfärd. Men informationen är väldigt statistisk och fokuserar inte så mycket på de kulturella aspekterna. Det finns även några böcker som beskriver restaurangernas historia i Finland (Mäntylä, 1998 och Sillanpää, 2002). Den som har närmat sig vinkulturen i Finland ur ett kulturellt perspektiv är historikern Ilkka Mäntylä som har forskat om vinets historia i Finland ända till 1932. (Mäntylä, 1998) Jag har använt hans bok i denna avhandling för att kunna ge en historisk tillbakablick på vinets historia. Sociologen Merja Sillanpää har

skrivit om restaurangens historia och där fokuserat mera på mat samt alkoholdrycker. (Sillanpää, 2002) Vin nämns inte så ofta i hennes bok men den ger en bra bild om restaurangernas och dryckeskulturens utveckling i Finland. Sillanpääs bok används för att presentera kontext och historia i avhandlingen. I avhandlingen används även sociologen Purhonens bok om den franske sociologen Pierre Bourdieu och kulturellt kapital där även vinintresset tas upp. Jag har inte hittat någon forskning om nutidens vinkultur i Finland. Jag har hittat några frågelistor i Norden som har undersökt tematiken men känner inte till att det skulle ha gjorts någon forskning om temat. Eftersom tidigare forskning inte ger information om nutida vinkultur och hur vinkulturen görs kommer min undersökning att bidra med ny kunskap.

1.3 Avhandlingens uppläggning

Avhandlingen inleds med introduktions- och kontextkapitel som ger bakgrundsinformation om avhandlingen och dess tematik. Härfter presenteras teorier om praxis kring vindrickande, om distinktion samt redogörs för aktör-nätverksteorin som fungerar som ett elementärt stöd för analysen. Med hjälp av intervjusvaren och nyckelbegreppen samt teorin analyserar jag sedan mitt material och försöker besvara mina frågeställningar. Jag har strävat att närläsa intervjumaterialet för att kunna kategorisera innehållet enligt nyckelbegreppen.

2. Material och metod

Jag utformade en frågelista (bilaga 1) utgående från mina tankar kring vinkulturen och vinintresset. Den här frågelistan användes som intervjuunderlag i mina intervjuer. Jag började frågelistan med att be informanten kort beskriva sig själv. Denna fråga var med som en inledande fråga för att få en lätt början på intervjun. Efter inledningsfrågan frågade jag om alkoholvanorna i informantens barndomshem. Sedan bad jag informanten att berätta om utvecklingen i alkohol- och vindrickandet, kunskaperna om vinprovning samt kompetens angående vindrickande. Informanten fick även berätta om trender i vindrickandet och hur de vinintresserade uppfattar vin som matdryck. Jag ville även inkludera frågor om alkoholens påverkan i intervjuschemat för att kunna se hur vinets berusningseffekt upplevs av informanten. Till sist bad jag informanten att svara på frågor om relationerna mellan de vinintresserade och icke vinintresserade. För att kunna avsluta intervjun på ett lättsamt sätt så frågade jag som sista fråga om informanterna ännu ville tillägga något.

Intervjumaterialet har arkiverats i Svenska Litteratursällskapet (SLS) arkiv med namnet "Vindrickande som hobby". Intervjun med Ekonomistudenten gjordes på finska och jag har översatt citaten till svenska. De övriga intervjuerna gjordes på svenska.

Intervjusvaren skall närläsas, dvs. bearbetas noggrant, med hjälp av analysbegrepp som använts som kategorier för intervjufrågorna. Begreppet närläsning betyder att man läser något ytterst ingående (Nationalencyklopedin, närläsning, 2016). Jag använder närläsning i min avhandling för att kunna se på informantsvaren från olika synvinklar och med mycket omtanke. I boken Metodkompassen – kulturvetarens metodbok använder Jan Svanberg ett annat begrepp för närläsning, nämligen genomläsning. Med hjälp av några genomläsningar av materialet kan man nå nya insikter för sin analys. (Svanberg, 2004, s. 17-19) Övrigt material som har tas upp i avhandlingen är årsberättelserna från Alko samt litteratur kring ämnet vin och vindrickande.

2.1 Intervjuerna

Ett kriterium för valet av informanter var att de antingen är medlemmar i en vinförening eller –klubb eller att de går på vinkurser. Informanternas ålder varierade mellan 22 till 71. Jag intervjuade tre kvinnor och sex män. Så gott som alla informanter var högt utbildade, endast en av dem hade andra stadiets utbildning. Sju av intervjuerna gjordes med en informant och en intervju gjordes med ett par. Parintervjun och de enskilda intervjuerna var olika. För de enskilda intervjuerna var det lätt att koncentrera på den enda informanten medan i parintervjun var koncentrationen delad på två informanter. I parintervjun svarade informanterna olika mycket och ibland kunde de tala på varandra. Intervjuerna spelades in och utfördes sittande vid ett bord så jag kunde placera inspelningsapparaten mellan mig och informanten. Eftersom vissa intervjuer gjordes på allmänna platser kom det även mycket bakgrundsljud på inspelningsbanden. Jag kunde dock tyda banden bra och transkribera intervjuerna. Jag hade för avsikt att intervjua tio personer men hade svårigheter att hitta informanter. Eftersom de åtta intervjuerna jag gjorde var informativa kunde jag nöja mig med dem. Detta märktes då informanterna började upprepa saker och jag upplevde att jag hade nått en mättnad av tillräcklig information.

Enligt specialpedagogen Dalen kan det ibland ske så att urvalet av informanterna inte i tillräckligt hög grad visar stor variation i den ursprungliga målgruppen av informanter. Ett för snävt urval kan ge för snäv bild om målgruppen och påverka forskningen. I så fall kan man komplettera urvalet med flera informanter. (Dalen, 2015, s.64) Jag kände inget behov av att komplettera urvalet av informanter då jag kunde konstatera en mättnad av tillräcklig information.

Informanterna hittades via internet då jag sökte efter vinklubbar och föreningar. Jag kontaktade även arbetarinstitutet i Åbo eftersom jag visste att de ordnade vinkurser. Informanterna kontaktades via e-post. Intervjuerna gjordes i Åbo, Pargas och Hangö under hösten 2014 och vårvintern 2015. Vissa av intervjuerna gjordes på caféer medan andra i informantens hem. Jag försökte upprätthålla en diskussion under intervjuerna för att kunna göra situationen mera bekväm för informanterna. Informanterna bjöds på kaffe och tilltugg och jag berättade vad intervjun skulle handla om. Intervjuerna påbörjades med en presentation av inspelningsapparaten. Jag

försökte vara självsäker i situationen och ville visa intresse för mina informanternas svar. Detta gjorde jag med leenden och godkännande nickande.

Enligt Dalen är det viktigaste för en forskare att i en intervjusituation kunna lyssna till och visa genuint intresse för det som berättas. Forskaren skall agera bekräftande gentemot informanten för att få informanten att vilja berätta om sig själv. (Dalen, 2015, s.42)

Efter varje intervju skrev jag anteckningar i min fältdagbok som finns arkiverad på SLS med det övriga materialet. I fältdagboken kunde jag anteckna hur intervjuerna hade utförts samt om det var något anteckningsvärt som hände under intervjuerna. Jag har även skrivit upp saker som diskuterats med informanten efter att inspelningsapparaten stängts av. Vid diskussionernas slut berättade jag för informanten om min bakgrund på Alko och mitt vinintresse. Detta skapade oftast mera diskussion och nivån på diskussionen ändrades tydligt. Informanterna började diskutera om vin mer intresserat eftersom de förstod att jag har kunskap om vin och vindrickande. På grund av det gemensamma intresset och den delade kunskapen blev informanterna ivriga att berätta mera om specifika alkoholprodukter och frågade om mina tankar kring de här produkterna. Jag bestämde mig att inte använda mig av materialet som jag skrev ner i min intervjudagbok. Detta beslut tog jag för att informationen som jag samlade utanför inspelningen var konfidentiell men gav ändå mervärde för intervjuerna. Det diskuterades även mycket om specifika produkter och därför är informationen inte så användbar för min avhandling.

Jag transkriberade intervjuerna vartefter. Jag valde att transkribera intervjuerna i sin helhet så att någon annan kan använda dem i framtiden. Eftersom alla informanter använde någon sorts dialekt tyckte jag att det skulle vara bäst att transkribera det sagda till standardsvenska. Jag har inte tillräckliga kunskaper för att kunna transkribera dialekter och ansåg att en förenklad version av det som sagts i intervjun skulle bli bäst för transkriberingen. Med intervjutranskriberingarna inleddes analysen av materialet. När jag började transkribera intervjuerna kunde jag samtidigt börja fundera kring min frågeställning och de olika delmoment som jag hade satt för mitt syfte. Jag gjorde inga andra anmärkningar om informantens beteende eller stil att prata. Jag ansåg att alla informanter var väldigt sociala och självsäkra i intervjusituationen. Detta resulterade i intervjuer med mycket prat. Största delen av

de bandade intervjuerna var över 45 minuter långa men själva intervjusituationen var oftast över en timme lång.

2.2 Informanterna

Här näst följer en presentation av informanterna. Informant 1 och 2 intervjuades som ett par. Informant 1 är en 65-årig kvinna (f.1947 i Åbo) som är utbildad merkonom. Informant 2 är en 70-årig man (f.1945 i Kannevesi) som är utbildad arkitekt. Informant 1 och informant 2 är bosatta i Pargas. Informant 3 är en 70-årig man (f.1943 i Ingå) som är professor i träkemi i Åbo. Informant 4 är en 30-årig kvinna (f.1978 i Åbo) utbildad som diplomingenjör och bosatt i Åbo. Informant 5 är en 20-årig man (f.1992 i S:t Michel) som studerar ekonomi i Åbo. Informant 6 är en 20-årig kvinna (f.1988 i Pargas) som doktorerar i marinbiologi i Åbo. Informant 7 är en 60-årig man (f.1954 i Hangö) som jobbar som vattendragsforskare i Hangö. Informant 8 är en 65-årig man (f.1949 i Dragsfjärd) som är utbildad diplomekonom och bosatt i Åbo. Informant 9 är en 30-årig man (f.1986 i Nykarleby) som doktorerar i cellbiologi i Åbo. Eftersom informanterna ville förbli anonyma har jag valt att i avhandlingen ge namn åt dem enligt deras respektive yrke eller utbildning. Därmed kommer informant 1 att betecknas som Merkonom, informant 2 som Arkitekt, informant 3 som Professor, informant 4 som Diplomingenjör, informant 5 som Ekonomistudent, informant 6 som Marinbiologidoktorand, informant 7 som Vattendragsforskare, informant 8 som Diplomekonom och informant 9 som Cellbiologidoktorand.

3. Vinet: historia och förhållningssätt

I detta kapitel kommer jag att presentera vinets historia i Finland samt trender och förändringar i vindrickandet. Jag vill även ge en bakgrund inom temat vin och kommer därför att ta upp generell information om vin.

Historien om vinet och vinframställning går långt tillbaka i tiden. Enligt boken *Viinin kulttuurihistoria* har forskare fått fram att de första människorna som tillverkade vin gjorde det i Asien. Med hjälp av arkeologiska forskningar har man kunnat hitta bevis på vinframställning på Zagros-berget i det nutida Iran och Armenien. De här bevisen är ca. 7400 år gamla. (Örmä, 2008, s. 6-7) Kunskapen om vinframställning spreds västerut via Grekland och Turkiet samt söderut via Syrien och Israel. (Standage, 2006, s. 53) Den moderna vinframställningen har ändå inletts av grekerna och romarna. Hos dem förfinades tekniken med vinframställningen och de inledde odling av speciella vindruvor. Man kan säga att vinet har fungerat som kulturarv men förutom när det gäller ett litet elitskikt har vi här i Norden fått ta del av vinet först på senare tider.

3.1 Alkohol och vin i Finland före år 1932

Man vet inte när en person på det område som nuförtiden kallas för Finland skulle ha druckit vin för första gången. På grund av en lång historia med jordbruk kan man med stor säkerhet säga att finländarnas första alkoholdryck var öl, detta för att öl tillverkas av spannmål. Det sägs att människorna i Norden har druckit öl sedan bronsåldern, dvs. i över 3000 år. En annan alkoholdryck som har druckits i Finland är mjöd, en starkare alkoholdryck som gjordes av honung. Mjödet försvann dock nästan helt från Finland då finländarna började tillverka sprit. På 1700-talet började borgarna i städerna och de högre stånden ute på landsbygden dricka kaffe och vin. (Mäntylä, 1998, s. 7 och 12)

De första arkeologiska fynden i Finland som tyder på att vin har funnits till hands kan tidsbestämmas till åren 300-400 e.Kr. Om man ser på vinet ur ett språkligt perspektiv kan man säga att ordet vin inte har funnits länge i det finska språket. Ännu på 1600-talet användes ordet *viina* (brännvin) som benämning för både vin och

brännvin. Första gången i skriven text användes ordet *viini* (vin) på 1770-80 talet, men ordet blev allmänt känt och använt först under 1900-talet. Orsakerna till att vin inte har haft en lång historia i dagens Finland bygger på att vin inte framställdes i Norden och det dåtida finländska området inte hade så mycket handel med det romerska riket. Sverige, Norge och Danmark hade mycket mera handel med romarna och därmed också en tidigare vinkultur. (Mäntylä, 1998, s. 13-15)

Man kan säga att den kristna kyrkan västerifrån har fungerat som en stark förmedlare i att sprida vinkulturen till många länder. I Finland kunde detta ses i det att kyrkan bjöd på vin under nattvarden. Dock är det mycket sent, först på 1400-talet, som det finns skriftliga bevis på att vin har sänts till Finland. Tiden då vin på allvar har börjat importeras till Finland är just före och under svenska stormaktstiden. Vid slutet av 1500-talet hämtades vin till sex olika städer i Finland; Åbo, Viborg, Helsingfors, Borgå, Björneborg och Raumo. Oftast kom vinet i samband med någon annan handelsvara. Allt vin som kom till Finland dracks inte upp som sådant utan en del brändes till brännvin och användes som medicin, inte som berusningsmedel. (Mäntylä, 1998, s. 17-35)

Soldater som hade varit ute i krigen kunde ta med sig intryck av vinkulturen från Sydeuropa. Den här vinkulturen spred sig till adeln och de borgerliga i det dåtida Sverige på 1600-talet. Vin dracks vid elitens alla fester. (Mäntylä, 1998, s. 42) Då Sverige hade makt över nordtyska områden som fungerade som transportområden för vin kunde människorna ha bättre tillgång till vin. Via Sverige kom det även mycket vin till de finländska områden under stormaktstiden. Vin förvarades i städernas källare och borgerligheten kom in till städerna för att avnjuta detta vin. (Mäntylä, 1998, s. 54) Även studerande njöt av vinet och i Finland var Åbo den stad där universitetsstuderanden kunde dricka vin och festa. Största delen av vinerna kom från Frankrike och Tyskland, resten var söta viner från länder som Spanien och Portugal. (Mäntylä, 1998, s. 56 och 75) Under hela den här perioden och vidare fram till 1800-talet var vinets pris så pass högt att folket inte hade råd att köpa vin. Detta bidrog till att vindrickandet höll sig enbart till adeln och det borgerliga skiktet. På 1740-talet kostade en kanna vin i Helsingfors lika mycket som ett får. En vanlig dräng skulle ha fått jobba mer än fem dagar för att kunna köpa detta. (Mäntylä, 1998, s. 85)

Efter flera århundradens samlevnad med Sverige blev Finland i början av 1800-talet en del av Ryssland och ett eget storfurstendöme däri. Den finska delen av stormakten övergick från att ha enbart adelsmän och en överklass som drack vin till att omfatta en utökad elit som drack vin. Från den här tiden finns det även mera information i skriftliga källor. Drickandet kunde delas upp i två kategorier. Då männen eller studerande drack gick det väldigt vått till. Man skålade och drack så att glaset tömdes. Då barn och kvinnor var med på fest drack man finare och mildare alkoholdrycker. (Mäntylä, 1998, s. 115 och 121)

På 1800-talet genomgick vinimporten en modernisering. Champagne och söta viner fanns men annars var det mest vin av sämre kvalitet som importerades. Mot slutet av 1800-talet började man importera vin i flaskor. Champagnen var naturligtvis i flaskor men nu började man satsa på kvalitetsvin. Före flaskimporten hade vin importerats i stora fat. Vid slutet av 1800-talet orsakade vinlusen *Phylloxera vastatrix* att en stor del av de europeiska vingårdarna försvann. Det tog en lång tid innan man kunde få nya resistenta vinrankor från Amerika. (Mäntylä, 1998, s. 131-132 och 134) För det mesta var allmogens drycker öl och sprit. Om vin påträffades ute på landsbygden var det på herrgårdarna. I städerna började dock de folkliga skikten smaka på vin. Då vinimporten växte under slutet av 1800-talet och bönderna i Finland blev mera förmögna via skogsbruket spreds vindrickandet också till allmogen. Det sägs att några finländare även började intressera sig för vinframställning och kunde köpa in sig på en vingård i något europeiskt land. (Mäntylä, 1998, s. 136 och 139)

På 1800-talet väcktes även tanken på att finländarna dricker för mycket alkohol. Borgerligheten förbrukade mera vin än sprit och tyckte inte att nykterhetsrörelsen med sitt mål att minska alkoholkonsumtionen i Finland skulle få drabba vinkulturen. Fokus låg på böndernas alkoholkonsumtion, man ville inte att de skulle dricka så mycket. Nykterhetsrörelsen förespråkade en måttlig konsumtion och detta påverkade allmogen. Inom borgarkretsarna ville man bara se till att vinet skulle få finnas och med detta menade man vin gjort på vindruvor. I Finland hade man börjat tillverka vin av frukt och bär men detta räknade inte borgerligheten som riktigt vin. (Mäntylä, 1998, s. 142-149) Även platserna där alkoholdrycker kunde säljas började få mera restriktioner. Alkohol kunde säljas endast vardagar mellan kl. 9-18 och bara i vissa mängder. År 1919 nådde nykterhetsrörelsen sitt mål och förbudslagen trädde i kraft. Inga alkoholprodukter med mera än 2% alkohol fick säljas, importeras, produceras

eller serveras. Detta bidrog naturligtvis till att människorna drack hembränd och smugglad sprit. Vin kunde också fås, nämligen från apotekarna. Detta krävde dock recept från läkaren. År 1931 ordnades en folkomröstning om förbudslagen och den upphävdes. År 1932 bildades Oy Alko Ab för att övervaka alkoholförsäljningen i Finland. (Mäntylä, 1998, s. 157 och 165-167)

3.2 Vinets historia i Finland från år 1932 till nutid

Då förbudslagen hävdes år 1932 uppstod det ett alkoholmonopol i Finland. Alkoholmonopolet fungerar under Alkos bevakning. Detta betydde till en början att all tillverkning, import och försäljning övervakades av Alko. Alko fick bestämma vilka ställen som fick ha alkoholförsäljning och vilka ställen som fick ha utskänkning av alkohol. Grundtanken med alkoholmonopolet var att övervaka alkoholförsäljningen så att de sociala skadorna av alkoholbruket blev minimala. Alko beviljade i början tillstånd för alkoholförsäljning i tre olika grupper inom restaurangvärlden. De här grupperna baserade sig på vilken sorts kundkrets restaurangen hade. Detta gällde landets bästa och främsta hotellrestauranger, medelklassens restauranger och restauranger som användes av lägre socialklasser. (Sillanpää, 2002, s. 65-66)

År 1939 började vinterkriget i Finland och påverkade naturligtvis alkoholförsäljningen i Finland. Under krigsåren varierade det väldigt mycket områdesvis vem som fick sälja alkohol. Det var förbjudet att sälja alkohol på områden där det var krig samt då trupperna förflyttade sig. Eftersom finska staten fick in så mycket skattepengar på alkoholförsäljningen ville man fortsätta med denna. Detta bidrog till att nykterhetsrörelsen minskade drastiskt efter krigstiden. Även om nykterhetsrörelsen minskade var ändå den allmänna andan i Finland positiv till nykterhet på 1940-talet. Efter kriget ville man uppmuntra människor att leva sparsamt och att ransonera. Det här påverkade även restaurangerna. Restaurangerna led av brist på varor och kunderna hade knappt om pengar. (Sillanpää, 2002, s. 78-82)

På 1950-talet hade antalet restauranger sjunkit dramatiskt. Restaurangernas uppgift hade enligt Sillanpää ändrats från att vara mat- och dansställen till ställen där kunden

styrdes till rätta alkoholvanor. Det fanns flera regler och restriktioner som styrde kunden mot mera ”civiliserade” alkoholvanor. År 1954 sänkte Alko priserna på viner med lägre alkoholprocent och höjde priset på starka viner. På grund av lågkonjunkturen övergick människorna till billigare drycker. Konsumtionen av vin växte ständigt. Ännu fram till början av 1960-talet såldes 25 % av all alkohol via restauranger. Efter detta började utskänkningsbegränsningarna minska. (Sillanpää, 2002, s.93-97)

Man kan säga att vindrickandet ändrades i slutet av 1960-talet i Finland då mellanölet släpptes till fri försäljning. Det anses att frisläppandet av mellanölet symboliserade en allmän frigörelse. Detta kan även ses som resultatet av en internationalisering då förespråkarna för en friare alkoholpolitik hänvisade till förebilder i vin- och ölländer. På 1950-talet var turismen från Finland till Europa mera individuell och det var mera frågan om förmögnare människor som kunde resa. De här människorna kunde få influenser hem från de europeiska länderna, vilka de sedan tog med sig ifråga om vindrickande. Turismen började växa under 1960-talet och framförallt då kom den finska alkoholkulturen i kontakt med den sydeuropeiska alkoholkulturen. Turismen bidrog till ändrade dryckesvanor och annorlunda kontroll på drickandet. Massturismen hade sina mest blomstrande år i Finland mellan åren 1969-1974. Det var frågan om Keihäsmatkas guldålder då människorna rätt så förmånligt kunde åka till Sydeuropa. Om det på 1950-talet hade varit förmögna människor och intelligentia som reste kunde nu även medelklassen åka på resor och njuta av andra kulturer. (Jokinen, 1988, s. 33-34, 37)

Sociologen Merja Sillanpää presenterar i boken *Säännöstelty huvi* hur den finska mentaliteten och tankarna om alkohol ändrades på 1960- och 1970-talet. Hon beskriver den så kallade ”våta generationen” som tillhörande de stora åldersskullarna, alltså de som var födda på 1940- och -50-talet. Många av dem flyttade till städerna för att studera och kunde njuta av den friare alkoholpolitiken. Före det hade tidigare generationer varit hårt emot alkohol men den ”våta generationen” upptog alkoholen i sitt liv som en del av vardagslivet. De ville göra motstånd mot tidigare generationers nykterhetsprinciper. Sillanpää beskriver att denna våta generation förtärde alkohol med ett klart berusningssyfte. Hon hävdar också att den allra största förändringen skedde i kvinnornas alkoholbeteende. Före den våta generationen var det ytterst få kvinnor som brukade alkohol och en berusad kvinna ansågs vara någonting skamligt. Innan de stora årsskullarnas tid ansågs kvinnor som drack alkohol närmast vara

prostituerade. Utvecklingen med att också kvinnor kunde dricka alkohol gick snabbt. Ju högre utbildad en kvinna och en man var, desto mera och oftare drack de. Men ju högre utbildade de var, desto mer sällan drack de i berusningssyfte. Att dricka i berusningssyfte var ett beteende som tillhörde de lägre utbildade. (Sillanpää, 2002, s. 137-139)

Den finländska alkoholpolitiken och människor som betraktades och betraktade sig själva som kultiverade hade under hela den tid som Finland varit självständig försökt ändra och leda finländarna mot mera ”civiliserade” alkoholvanor och –konsumtion. Den allmänna åsikten om finländarnas alkoholvanor var dock den att finländarna drack alkohol i berusningssyfte. Redan från en tidig ålder fick finländarna lära sig att i Finland dricker man alkohol så att man blir berusad. Därmed hade till exempel inte Alko satsat mycket på sitt dryckessortiment, utan man fokuserade mera på vilken grad av berusning konsumenten kunde uppnå via en alkoholprodukt. Det här tankesättet var helt främmande i europeiska länder som England och Tyskland där man föredrog att ha olika produkter på grund av deras smak, inte på grund av deras ruseffekter. Då man släppte ölet fritt och skapade en våt generation i Finland, skapades det också en ny utgångspunkt för den kommande generationen. Resultatet kan man se i alkoholvanorna som följande generationer valde att idka, vilket blev en mera ”civiliserad” och subtil alkoholkonsumtion. (Sillanpää, 2002, s. 139-143)

4. Teoretiska utgångspunkter

Här presenteras relevant teori som skall fungera som stöd i analysen då frågeställningen för den här pro gradu-avhandlingen besvaras. Den teoretiska litteratur som tas upp belyser frågeställningen och fungerar som ett verktyg då intervju svaren och informationen från guideböcker analyseras. Jag kommer att fokusera på litteratur om praxis vilket lämpar sig för en analys av vinkultur, det vill säga hur man dricker vin och utför en vinprovning, samt litteratur om aktör-nätverksteorin och distinktion som begrepp. Med hjälp av aktör-nätverksteori kan jag se på hur själva vinkulturen görs. Med hjälp av distinktion kan jag gå mera in på individnivå och analysera hur individerna gör vinkulturen i Finland.

4.1 Praxis

Begreppet *praxis* kommer från grekiskan och har flera olika synonymer som till exempel handling, gärning, sedvana och tradition. Ordet *praxis* används i bland annat beteendevetenskap, samhällsvetenskap samt filosofi. Med *praxis* anses individers eller grupper handlande i en viss omgivning. Stora filosofer som Aristoteles och Platon använde begreppet *praxis* som utmärkande för det praktiska livet som en motsats till det teoretiska livet. Mera modernt sett kan man säga att *praxis* är, beroende på vetenskapsområdet, en handling i dess totalitet eller en serie av procedurer som utförs för att uppnå praktiskt syfte. Enligt sociologen och filosofen Karl Marx är *praxis* en social process. Denna process utförs av människor i samverkan för att förändra en given verklighet. Enligt kunskapsteorin fungerar *praxis* som utgångspunkt, drivkraft och mål för ett kunskapssökande. *Praxis* fungerar även som ett kriterium på kunskap där *praxis* används för att kunna pröva olika påståenden. (Hermerén, 2015)

Inom etnologin används begreppet *praxis* synonymt med begreppet folklig aktivitet. Folklig aktivitet används då för att beteckna människans agerande, då hon uppvisar och gör sin folkliga kultur. Med detta menas olika seder och bruk som är genuina samt vedertagna. Det är frågan om det som faktiskt görs i praktiken i relation till vad allmänheten förväntas göra. Det är alltså människornas faktiska agerande i vardagen som kan kallas för *praxis*. (Brembeck, 1992, s. 29-49)

Etnologen Helene Brembeck tar upp hur praxis kan ses som ett begrepp i tiden. Genom praxis kan den nya medelklassen, eller den intellektuella eliten, gestalta sin syn på sig själv samt sin plats i världen. Praxis kan användas som en hyllning till det moderna livets rikedom och dess rörlighet. Människorna får en möjlighet att via praxis ta åt sig yttringar från skiftande kulturer och samhällsklasser. Praxis kan alltså ses som den nya medelklassens sätt att gestalta sin verklighet. (Brembeck, 1992, s. 29-49)

Jag kommer att använda en kombination av de här olika aspekterna av begreppet praxis för att kunna analysera hur de vinintresserade uppvisar sin vinkultur via olika handlingar med vinet. Jag vill med hjälp av praxis se på hur de vinintresserade i praktiken gör med vinet i relation till vad de själv anser att allmänheten förväntar dem göra.

4.2 Actor-Network Theory

Sociologen Bruno Latour, en av skaparna av Actor-Network Theory (aktör-nätverksteori, ANT) använder ordet kollektiv istället för ordet samhälle då han beskriver samhällsliga fenomen. Han hävdar att människans samhörighet inte är stabil och given utan föränderlig. Latour hävdar att samhället, och på så sätt även vinkulturen i sig inte förklarar någonting enskilt utan att med hjälp av samhället kan man förklara olika fenomen. Med detta menar han att samhället inte ligger bakom olika fenomen utan samhället byggs av en sammanställning av människor, ting, tekniker, idéer och funktioner. Kollektivet är ett nätverk där de olika komponenterna testar och ändrar varandra. Det är frågan om ett heterogent nätverk som består av olika komponenter. (Lehtonen, 2004, s. 166-167)

Enligt Latour kan en företeelse omöjligen förklaras med hjälp av natur eller samhälle. För att kunna förklara en företeelse måste man se på olika komponenter i nätverk som är bundna vid varandra. Latour föredrar att tänka både på det mänskliga och det icke-mänskliga då han förklarar samhällsliga företeelser. I samhällsvetenskapen tenderar man att tänka att olika komponenter finns på olika nivåer. Sakor som traditionellt sett håller människor i kontakt med varandra - mat, vägar, maskiner och kommunikationsmedel – har setts som bisaker i det sociala

samhället. Latour lyfter alla dessa till samma nivå med alla andra aktiva komponenter så som centrum av kollektivet. De här sakerna kan verka osynliga men man kan lägga märke till dem då de inte är i stabilt läge. Latour använder begreppet *svarta lådan* som syftar på saker som är i stabilt läge och självklara. Genast när det uppstår problem upphör den svarta lådan och den bildas om på nytt med annorlunda komponenter. (Lehtonen, 2004, s. 170-173) ANT hjälper mig att se olika delar eller komponenter i vinkulturen och hur vinkultur görs i Finland. De här olika komponenterna är till exempel mina informanter, vinet och information om vinet.

Latour har undersökt den väl kända kemisten och biologen Louis Pasteur. Pasteur gjorde stora framsteg gällande den mänskliga hygien och lyckades väl med att sprida detta. Latour hävdar att orsaken bakom Pasteurs framgång låg i hur han fick sina idéer framförda åt andra. En idé är bara en idé men man måste få spridning för idén för att nå framgång. Då andra människor tror på en och tar idén till sin egen är det fråga om självständiga aktörer som kopplas till idén, inte en hjärndöd massa som för idén framåt. Louis Pasteur blev framgångsrik för att andra trodde på honom och tog hans idéer i bruk. (Lehtonen, 2004, s. 175-179) Latours tankar kring spridande av information kan jämföras med hur vinkultur görs i Finland med hjälp av spridning av idéer och information.

Aktörerna i aktör-nätverksteori kan ses som olika nätverk. Olika nätverk finns i olika sträckningar. Vissa är större och vissa är mindre. Ett nätverk bildas med några bestämda steg. Första steget är att få någon att följa en. Sedan skapar man en allians över att ha något gemensamt. Efter detta strävar man efter att kunna dela med sig så att enheter skapas. Så här skapas ett socialt band och nätverk. (Latour, 1998, s.14-17)

Aktör-nätverksteorin kan ses som en form av semiotik. Olika ting tar sin form och egenskaper som resultat av kontakt och samverkan med andra ting. Man kan säga att aktör-nätverksteorin fungerar som semiotik för materiella saker. Via en semiotisk syn på aktörsnätverk teorin kan man även se att tingen presterar. Det är frågan om prestationer som sker av, mellan och via olika ting. Man kan alltså säga att det handlar om rörelse som sker mellan olika ting. (Law & Hassard, 1999, s. 3-4 och 17)

Inom aktör-nätverk teorin används begreppet aktant. Aktanter är olika ting som medverkar med varandra inom aktör-nätverk teorin. Fokus ligger inte så mycket på vad en aktant gör utan snarare på vad det är som får aktanten att göra som den gör.

Vad är den drivande kraften som får en aktant att agera? (Law & Hassard, 1999, s.18)

4.3 Distinktion, kulturellt kapital och smak

Det sägs att kultur kan ses som en grupps livsform och hur den här gruppen uppfattar världen. Den franska sociologen Pierre Bourdieu har utformat ett begrepp som är så gott som synonymt med kultur, det vill säga *habitus*. Med *habitus* menar Bourdieu olika samhällsgruppers sätt att skilja sig från andra grupper tack vare livsform, *habitus*. De här samhällsgrupperna med likadan *habitus* har liknande intressen. De tycker om samma musik, samma slags hobbyn, kläder och mat. Bourdieu har studerat olika samhällsklasser och synat deras *habitus*. *Habitus* formas med hjälp av vardagslivet och livsattityden samt genom den samhälleliga positionen. Enligt Bourdieu har de människor som är högre upp i den samhälleliga hierarkin mera kulturellt kapital, det vill säga de här människorna har en bättre förståelse för olika kulturella koder och behärskar bättre kriterierna för god smak. Bourdieu har studerat människor med olika *habitus* och deras smak samt stil med tanke på kulturprodukter och deras konsumtion. Individens hobbyn och intressen kan räknas som kulturellt kapital. Det här kulturella kapitalet kan användas för att nå samhällelig status. (Alasuutari, 1994, s.34-35 och 45)

Det som gör ämnet kulturellt kapital så svårt är att kulturformer kan betyda olika för olika samhällsgrupper. En kulturform kan samtidigt vara både gammal, rådande och spirande. Med detta menas att en kulturform som eliten redan har övergivit kan för andra vara masskultur och för en tredje grupp en ädel kulturform. Enligt Bourdieu inbegriper den översta samhällsgruppen ständigt en produktion av nya sätt varmed de kulturellt kan skiljas åt från andra samhällsgrupper. Som exempel kan nämnas klassisk pianomusik som i tiderna varit förbehållen borgerligheten, men nuförtiden konsumeras av medelklassen och även av allmoge. (Ruohonen, 1994, s. 280)

För Bourdieu har smak utgjort en stor del av det kulturella kapitalet men även ett verktyg för att kunna utöva makt. Bourdieu identifierar tre olika universella smakkategorier som är sammankopplade med utbildning och samhällsklass. I den första kategorin av smak finns en finare smak. Den här smaken tillhör de dominanta

samhällsklasserna och dem som är mest utbildade. Den andra smaken utgör kategorin medelmåttig. Den här smakriktningen omfattar kunskap om mera allmänna objekt. Den tredje smaken utgör den folkliga eller populära smaken. Den här smaken omfattar kunskap om objekt som är gjorda utan kulturell ambition. Bourdieu identifierar även tre olika attityder till kultur. De här attityderna är starkt kopplade till samhällsklassen. Den dominanta klassen har en känsla av att vilja skiljas åt via sin kultur. Medelklassen har en positiv attityd till kultur och den lägre klassen tar ”kulturen som den kommer”. Vad som anses utgöra finess och åtskiljning beror på den allmänna stämningen i kultursammanhang. Det som når status av populärkultur är inte mera fint, utan vulgärt. (Rahkonen, 1999, s. 44-46) Även i kontextkapitel kan man se hur vindrickandet och därmed vinkulturen har spridit sig mellan olika samhällsklasser. De vinintresserade kan ses som en grupp med ökat kulturellt kapital. De vinintresserade överför information åt andra samtidigt som de gör vinkultur.

Smak kan ses som ett verktyg för symbolisk makt. Med hjälp av smak kan vi kategorisera och åtskilja människor och ting. Samtidigt kan vi själva bli kategoriserade av andra med hjälp av smak. Smaken sätter människor och ting i en hierarkisk ordning där en del kan ses vara bättre eller mera värdefulla. Eftersom smak sammankopplar människor och ting med olika värden används smak som verktyg för makt. Legitim smak eller god smak har använts av eliten för att kunna kämpa om social status och makt. Medelklassen har försökt härma den här smaken och samtidigt gett smaken dess värde. Det har alltså funnits något att sträva efter. Smak och kulturellt kapital går hand i hand. Kulturellt kapital är en resurs som man tävlar om. Om en människa besitter kulturellt kapital har han konkret nytta av det i form av olika förmåner. Kulturellt kapital är något som individer eller grupperingar kan ha monopol på. Om en människa har kulturellt kapital kan kapitalet användas för att kunna nå ekonomiskt eller socialt kapital. Människan kan samla på kulturellt kapital och sedan ge det som arv åt sina avkommor. Till exempel vin kan ses som en medverkande del i kulturellt kapital. Man kan se vinet och vindrickande som ett signalement för dem som har ett betydande kulturellt kapital. För att kunna ha vinkunskap som kulturellt kapital måste man kunna veta vad som är ett gott vin, hur man skall avnjuta vinet och värdera det, kunna göra egna beslut om vinet och inte förlita sig på andra människors åsikter samt visa sitt intresse med en egen vinkällare eller vinhylla. (Purhonen, 2014, s. 15-19) Det är dock inte sagt att vin alltid fungerar

som ett signalement för kulturellt kapital på samma sätt för alla kulturer och grupperingar.

Enligt Bourdieus teori om kulturellt kapital finns det en tydlig koppling mellan kulturellt kapital och utbildningsnivån. En människa med högre utbildning har mycket sannolikt även högre kulturellt kapital. Pertti Alasuutari har studerat en undersökning som är gjord av Statistikcentralen år 2002. Undersökningen gällde finländarnas fritid. Den här undersökningen visade att även om kulturellt kapital korrelerar med utbildningsnivån är den även sambunden med kön och ålder. Det visar sig att yngre generationer och de som är högt utbildade inte känner samma behov av att framhäva kulturellt kapital med hjälp av så kallad ”högkultur”. En smak som är kopplad till högkultur och kulturellt kapital är alltså inte längre så starkt kopplad till utbildning och hög position i samhället i Finland. Undersökningen visar även att ännu idag är det flera kvinnor än män som konsumerar högkultur och har mera kulturellt kapital. (Alasuutari, 2009, s. 83-86, 171) Här kan man fråga sig vad är ”högkultur” och om man kan räkna vin som högkultur. I avhandlingen kan man se att informanterna som jag har intervjuat är till en stor del högutbildade och av det manliga könet. Jag använder distinktion, smak och kulturellt kapital för att kunna analysera den vinintresserade gruppen och dess livsform, dvs. hur de gör vinkulturen med hjälp av distinktion, smak och kulturellt kapital.

4.4 Nyckelbegrepp och preciserade frågeställningar

Som nyckelbegrepp har jag valt ord som är neutrala i sin mening. Orden kommer från min frågelista där jag har kategoriserat frågorna utgående från de här nyckelbegreppen. Ord som jag har valt är repertoar, prövning, kompetens och behärskande, kombination, positionering och berusning. Med ordet *repertoar* vill jag få fram vad en vinintresserad människa kan och bör kunna angående vin. Ordet repertoar syftar på en människans förråd av färdigheter, det vill säga vad han har för kunskaper (Nationalencyklopedin, repertoar, 2015).

Med *kompetens* och *behärskande* vill jag förklara hurdan kompetens de vinintresserade har och vad de själv anser vara viktigt. Ordet kompetens syftar på människans utbildning, erfarenhet, kunnighet och skicklighet inom ett visst område

(Marklund, 2015). Jag tar även upp diskussionen om mat och vin samt hur man kombinerar dessa två. Ordet *kombinera* kan definieras på följande sätt; att förena eller sammanställa för att skapa en ny helhet med komponenter som kompletterar varandra (Nationalencyklopedin, kombinera, 2015). Jag är även intresserad över de vinintresserades behärskande av alkohol och *berusning*. Hur ställer de sig själv till berusning? Vad anser gruppen?

Hur positionerar sig de vinintresserade? Jag försöker få fram hur de själv ser på sin position inom gruppen de vinintresserade samt utanför den här gruppen. Jag har själv valt att använda ordet *positionering* men ordet kan användas synonymt med begreppet social bestämning eller socialisation.

Ordet socialisation används inom sociologi och betyder människans förmedlande och inlärande av färdigheter som gör att individen formas till en personlighet.

Socialisation får människan att internalisera samhällets eller gruppens beteendemönster samt regler, värden och sedvänjor. Begreppet socialisation kan även användas för att förklara kulturella skillnader mellan grupper samt klassklyftor.(Brante & Rosén, 2015) Med hjälp av socialisation vill jag få fram hur de vinintresserade använder vin för att positionera sig i en viss grupp samt förhållandet mellan denna grupp och människorna utanför gruppen.

5. Vinet

I detta kapitel kommer jag att analysera mina informanternas intervjusvar angående vindrickande. Jag är intresserad av hur mina informanter har utvecklat sitt vinintresse samt hurdan roll alkoholen har haft i deras barndomshem. Detta ger mig en bakgrundsblick till hur de vinintresserades barndom och uppväxt påverkar deras intresse angående alkohol och vin. För att kunna förstå hur vinkulturen görs vill jag se hur de vinintresserade är som experter och hur de själva ser sin roll som vinintresserad. Jag kommer även att fundera kring syftet för vindrickande för de vinintresserade. Jag är intresserad av hur vinet avspeglas i relation till smak, distinktion och livsstil. Med tanke på vinet har jag analyserat intervjuvaren och funderat kring informanternas kompetens, repertoar, prövning och etikett, dvs. hur man prövar ett vin samt hur informanterna upplever vin som en del av en större helhet. För att kunna analysera intervjuvaren för vinet och kompetensen har jag använt mig av information som olika vinguidar erbjuder.

5.1 Alkohol och vin i barndomshemmet

För mina informanter fanns det väldigt varierande svar på frågan om alkohol och vin i barndomshemmet. Jag ville med den här frågan få fram bakgrundsinformation som kan ha påverkat deras val att bli vinintresserade. För de flesta informanter var alkohol och speciellt vin ett rätt så sällsynt fenomen i barndomshemmet. Merkonomen var den enda som berättade att i hennes barndomshem hade vin en tydlig roll i samvaron:

”Redan i mitt barndomshem så drack vi nån gång vin till maten. Att vinet har alltid funnits på något sätt i mitt liv... Man drack sedan när det var något högtidligt. Det var julen och nyår och midsommar och födelsedagar. Och nog var det söndagsmiddagar också. Vin drack man då. På den tiden så karlfolket drack en snaps till maten och kanske en konjak till kaffet till efterrätt. Nog har det alltid funnits men det har varit tillsammans med mat. En del av det.” (Merkonomen)

För Merkonomen har kunskapen om vin kommit i samband med uppväxten. I hennes familj har vin haft en synlig position och vinet har varit en del av middagskulturen. I Merkonomens barndomshem har vin druckits både till fest och till helg. Detta indikerar hur kulturellt kapital och därmed även smak har getts som arv till den kommande generationen (Purhonen, 2014, s. 15-19). Merkonomens familj har samlat på sig kulturellt kapital i form av kunskap om vin som middagsdryck och i praktiken sedan fört vidare denna kunskap åt sina avkommor. För en hel del andra informanter var vinet och alkoholen osynliga. Härnäst ett citat av Arkitekten om alkohol i barndomshemmet:

”I barndomshemmet, man kan inte riktigt säga att det inte fanns alkohol men inte vin men, men det som det fanns så det var inte, det visades inte åt barnen åtminstone. Det började sedan förstås på studietiden.”
(Arkitekten)

Arkitekten berättar om att i barndomshemmet kunde man inte som barn se alkohol eller vin användas. Professorn berättar här i nästa citat om sina upplevelser som är i samma stil som Arkitektens:

”Nå mamma tyckte väl att man inte skulle dricka alls och pappa tyckte väl att det skall drickas lite nu och då. Men inte var pappa nog på något sätt någon missbrukare men det var väl så där vanlig jordbrukare på landet. Då man hade något ärende till Lojo, som var vår närmaste stad, så var det nog en tur på Alko också. Men inte köpte han ju vin inte. Men vi hade nog bjudningar hemma så då var det nog Bordeaux Blanc och något sådant nån gång. Men mycket lite. Och sedan någon gång var förstås, starkviner var på den tiden ganska intressant, tyckte man. Vinetto och vad de hette. De hade folk hemma nog.” (Professorn)

För Professorn var det tydligt att i hans barndomshem dracks det alkohol enligt könet. Hans mor drack inte alkohol och hade en negativ attityd mot alkohol medan pappan kunde ta ett glas nu och då. Ytterst sällan var det frågan om vin utan det gällde andra alkoholprodukter. I Professorns barndomshem kunde det ordnas middagsbjudningar där det bjöds på vin. Härnäst ett citat av Vattendragsforskaren:

”Det var nog ganska sparsamt i mitt barndomshem. Det var nog närmast i samband med kanske några större födelsedagar och sådant.

Så då bjöds det på alkoholdrycker. Vin ytterst sällan, på den tiden var det nog tyvärr mera starka drycker så till vida. Det var kanske någon grogg och sedan en konjak till kaffet eller något sådant där. Och öl i någon mån. Men öl användes nog mera också sådär att var det något större arbetstalko så bjöd man talkogänget på lite öl. Men vinet har nog kommit väldigt sent in i bilden. Jag kan säga nästan att det är riktigt på gamla dagar när mina föräldrar ännu levde så det var de sista åren som när de ställde igång någonting så de uppfattade att man skulle bjuda på vin när det är mat och det skall vara fint.” (Vattendragsforskaren)

I Vattendragsforskarens barndomshem kunde alkoholdryck bjudas vid speciella tillfällen så som födelsedagar. Det var sällan fråga om vin utan mera starkare dryck och öl. Merkonomen, Vattendragsforskaren, Arkitekten och Professorn är alla av en äldre generation (födda på 1940- och 1950-talet) så de har haft väldigt lika förhållanden i barndomshemmet vad som gäller alkoholanvändning. De har vuxit upp i det efterkrigstida Finland där nykterhetsrörelsens anda syntes ännu klart. Man skulle även leva sparsamt så det sattes inte så mycket pengar på att köpa alkohol. Dock berättar Cellbiologidoktoranden, som representerar en yngre generation, att han har upplevt liknande i sitt barndomshem:

”Nog var det väl kanske främst farsan som tog en bastu öl emellanåt och nån gång om det var någon finare middag så kunde han och mamma dricka kanske något vin eller något öl. Emellanåt kanske en whisky eller en konjak så där på kvällsknuten. Det var nog inte något ofta, en två gånger i månaden kanske. Ganska vanliga alkoholvanor och alkoholbakgrund från familjen tror jag.” (Cellbiologidoktoranden)

Cellbiologidoktoranden som representerar en yngre generation (född på 1980-talet) berättar att hans far ibland drack en bastuöl. Hans mor kunde dricka vin till en finare middag samt något starkare till kvällen.

För mina informanter har det enligt deras berättelser varit rätt så lite alkoholanvändning i barndomshemmet. De har blivit uppfostrade så att alkohol och vin inte är menat för berusning utan njutning och skall inte användas allt för ofta eller i stora mängder. Detta är även vad som den finländska alkoholpolitiken och de kultiverade var ute efter, dvs. mera civiliserade alkoholvanor och –konsumtion

(Sillanpää, 2002, s. 139-143). Detta kan ha påverkat informanternas sätt att se på alkoholen och viljan att välja kvalitet framom kvantitet. Det är även en klass- och smakfråga. Informanterna kan ha fått sin inställning till vin som arv av sina föräldrar (Purhonen, 2014, s. 15-19). Diskussion om kvantitet och kvalitet tas upp i större grad i kapitel 5.9 Vinet som förenare.

5.2 Utvecklingen av vinintresset

Mina informanter har alla lite liknande bakgrund eftersom de alla har studerat vidare efter grundskolan. Vissa av informanterna har fått en början till vinintresset i barndomshemmet medan andra utvecklade intresset först senare i livet. Några informanter nämner syskon som fick dem att bli intresserade av vin, några berättar om studietiden som väckte intresset. Härnäst ett citat av Professorn som berättar om hur han började dricka vin:

”Sedan vi gifte oss och fick barn och så vidare så det var nog som många, man bjöd folk hem. Och då började vi dricka vin. Jag minns att vi började dricka vin då, portugisiska rödviner. Vad de nu sedan hette kommer jag inte ihåg. Cardinal var ett franskt vin som man drack på -70-talet. Men inte köpte vi någonsin då, kanske man inte hade så mycket pengar, men inte köpte vi några bättre viner. Det var standardviner. Sedan var vi med familjen ett och ett halvt år i Kanada men inte hade de där, där var ju inte så mycket viner heller. Så var vi ett år i USA men där var inte heller vindrickandet så där på mode så det blev inte så mycket impulser då inte. Men vi hade några familjer som var intresserade av viner som vi nog smakade på viner då redan på -80 och 90-talet. Och så reste vi en hel del med min fru i Europa. Vi åkte bil från Finland ner till Europa och då blev det nog att lite söka upp vingårdar och smaka lite på viner redan på -70-talet var vi några resor till Tyskland och Österrike. Småningom, det har kommit så småningom det här intresset.” (Professorn)

För Professorn hade vindrickandet börjat redan under studietiden men själva intresset för vin kom efter giftermålet. Det var då som han och hans hustru började med

middagsbjudningar och då var det lämpligt att bjuda även på vin. På grund av sitt arbete kunde Professorn resa och under de här resorna kunde han utveckla och utöva sitt vinintresse. Professorn berättar att vinintresset har vuxit fram under åren. Detta indikerar samma som Bourdieus teori om kopplingen mellan kulturellt kapital och utbildningsnivå (Alasuutari, 2009, s. 83-86). Professorn har nått en hög utbildningsnivå och med det fått tillgång till högre kulturellt kapital. I följande citat tar Diplomingenjören upp hur vindrickandet började i hennes liv:

”Det har liksom, kanske så där kommit in i samma med studietiden. Det fanns några vinprovningar som ordnades via studentföreningen och de var jag med på. Det var mera bara för att testa på och se vad. Det var kanske inte så mycket allvar där bakom. Det var kanske första intresset. Men sedan har jag tyckt att det är roligt att tänka runt olika mat och mat och vin. Så det är kanske den vägen som det har kommit in. Och så stora intresset kanske kom sen när Arbis började ha de här vinkurserna och jag råkade komma med på en sådan.” (Diplomingenjören)

Diplomingenjören hör till de informanter som har fått vinintresset via studierna. Hon deltog i en vinprovning och efter det började intressera sig av vin. Största intresset kom då hon kom med på en vinkurs och de här kurserna går hon fortfarande på. För Diplomingenjören gäller samma som för Professorn, hon är högt utbildad och med det har även tillgång till kulturellt kapital, som i detta fall är kunskap om vin. Både Professorn och Diplomingenjören speglar undersökningen som Alasuutari (2009, s. 83-86, 171) har studerat. Även om kulturellt kapital korrelerar med utbildningsnivån känner inte de yngre generationerna samt de högt utbildade ett behov av att framhäva sitt kulturellt kapital. Vinintresset är bara något som kommit på sidan om och för informanterna kopplas det inte så starkt till utbildningsnivån eller eftersträvan för kulturellt kapital.

5.3 Kompetens

I mina intervjuer nämner så gott som alla informanter liknande saker om själva kompetensen inom vindrickande. Själva grundtanken bakom vindrickande tycks vara att ju mera man lär sig desto mera känns det som om man inte kan så mycket,

informanterna känner att de aldrig kan nå ett tak med sin kompetens. De menade att de alltid kan utveckla sin kompetens.

Jag vill lyfta fram två informantsvar, av Marinbiologidoktoranden och Diplomekonomen, som belyser kompetensen och utvecklingen av kompetens inom sitt eget vindrickande. Härnäst ett citat av Marinbiologidoktoranden:

”Jag tycker inte själv, jag menar jag vet betydligt mera idag. Jag har lärt mig mera hela tiden egentligen i och med att jag inte slutar dricka. Men inte tycker jag att jag är någon kännare på det viset. Jag gör det mera för det här sociala. Och det är roligt att lite veta och lite känna skillnader och tillsammans med andra diskutera och jämföra. Det är nog mest det där sociala. Jag är ingen expert överhuvudtaget. Men det är egentligen också roligt för då lär man sig hela tiden nytt. Men problemen med de här vinkurser och sådant är att när man dricker vin och sedan lär sig så glömmer man lätt bort vad de berättar där.”
(Marinbiologidoktoranden)

I citatet från Marinbiologidoktoranden kan man se att hon själv inser att hon vet mera än tidigare. Fastän hon vet mera än tidigare känner hon att hon ändå vet väldigt lite. Marinbiologidoktoranden tar även upp synpunkten att hon via kompetens kan vara en del av ett socialt nätverk. Med sitt vinintresse kan Marinbiologen ses som en aktant, det som Latour beskriver som någon som medverkar med andra inom ett nätverk (Law & Hassard, 1999, s. 18). Den drivande kraften för Marinbiologens vinintresse är sociala umgänget med de andra aktanterna i nätverket. I följande citat berättar Diplomekonomen om sina upplevelser kring kompetens om vindrickande:

”Nu är det väl en ständig utveckling. Lyckligtvis glömmer man en del så att det ryms mera information på vinhårdskivan sedan. Inte blir man aldrig fullärd. Det är inte frågan om det. Det kommer så mycket nu i dagens läge nytt. Att jag tror inte det finns sådana som är fullärda. Jag hoppas inte det heller. Kommer av den åsikten att jag blir fullärd någon gång.” (Diplomekonomen)

Diplomekonomen tar upp i citatet att han inte kan nå någon topp vad som gäller kompetens inom vindrickande. Han ser det som en ständig utveckling och han har inte som avsikt att bli fullärd. Vad som känns som självklart i stunden för vinkompetens ändras i nästa stund då de vinintresserade märker att de har något nytt att nå i kunskapsväg. Kompetens kan därmed ses som en svart låda, något som Latour har skrivit om. Kompetensen är i stabilt läge en kort stund innan det är igen dags att öka på kompetensnivån (Lehtonen, 2004, s.170-173).

Man kan säga att de vinintresserade gör vinkulturen med hjälp av kompetens om vindrickande. Det är frågan om inlärd men föränderliga system som styr aktiviteten, dvs. vindrickandet. Praxis kan ses som en utgångspunkt, drivkraft och mål för kunskapssökande. (Hermerén, 2015) Kompetensen kan ses som en grund för denna aktivitet, vilket även omfattar sinnena. Praxis fungerar i detta fall som ett beteende eller görande som resultat av den drivkraft som de vinintresserade använder för att nå kompetens inom området. Kompetensen som de vinintresserade innehar kan ses som en yttring av en ny sorts folklig kultur. Det är en form av ny kultur som skapas och yttras via kompetensen och i den mån en sådan kompetens som blir allmän. Detta indikerar samma som Latour beskriver inom sin teori för aktör-nätverk. För att kunna sprida kompetens via nätverk, i detta fall göra vinkulturen i Finland, måste man få någon att följa en, ha något gemensamt och sedan dela med sig av det här (Latour, 1998, s. 14-17). Med en kombination av praxis, kompetens och nätverk sprider de vinintresserade kunskap och vinintresse och samtidigt görs vinkulturen i Finland.

5.4 Sinnesutvidgning

Vad tänker de vinintresserade på då de dricker vin? Jag undrar vad de vinintresserade har lärt sig hittills och vad de tänker om vin. Några av mina informanter kunde berätta vad som är aktuellt för dem inom vinintresset som bäst. Hur de vinintresserade tänker om vinet är väldigt varierande. En del tänker på rena kompetensen medan andra själva upplevelsen med att dricka vin.

”Nå vi som är äldre har ju insett att vi kan ju inte dricka alla världens viner mera. De som vi dricker måste vara relativt goda. Man vill inte börja sätta tid och pengar på att dricka dåliga viner. Men inte vill man

ju betala hutlösa priser heller. För inte är det heller någon garanti för att det är bra. Så det gäller att söka och hitta intressanta viner som är lite annorlunda.” (Professorn)

Professorn har insett att han inte vill dricka dåliga viner. Eftersom han har en lång erfarenhet med vin önskar han kunna hålla sig till goda viner för att inte behöva slösa sin tid på dåliga viner. Härnäst ett citat av Diplomingenjören:

”Jag tror att det är en ständig utveckling. Det är också mycket det att smaken ändrar med tiden. Att det som jag tyckte om för några år sedan så är kanske liksom, så går det vidare och man börjar tycka om andra saker. Jag vet inte om det nödvändigtvis är ens det att man blir äldre utan kanske vad man tycker om för mat kan ändra eller vad som ligger i tiden att vad är lite pop, varifrån kommer vin, vad är det som marknadsförs och vad är det som tas in. [...] Jag tycker att det är så roligt att göra det här därför att det koncentrerar sig helt på bassinnen, hur saker doftar, hur det smakar. Det är att, man fokuserar när man gör bara med baskänsloupplevelser. Det gör att det är så bra hobby. Och speciellt det där med dofterna så märker jag att jag är mycket mera intresserad för dofter. Har jag en apelsin hemma så kan det fast hända att jag doftar på den och så sticker jag näsan i kryddburken och har jag köpt någon gryta så doftar jag. Det har blivit mycket viktigare när jag lagar mat att jag doftar maten. Och krydda också själv. Så att det doftar gott inte bara smakar gott.” (Diplomingenjören)

För Diplomingenjören är vinet en smakupplevelse och hon tycker om att vinet berör bas sinnen. Även om hon inte vill nå någon desto större kunskap inom vindrickande förstår hon att hon ändå ständigt utvecklas som vindrickare. För Diplomingenjören kan trender och marknadsföring påverka vinvalet. Hon har märkt att via vinintresset har hon fått ett intresse för olika dofter. Det som Diplomingenjören upplever är också ett tema i vinguiderna. Enligt vinguiden kan man med hjälp av vinets smak, doft och utseende skapa en uppfattning om vinets olika egenskaper samt hur det passar för olika ändamål. (Remes, 2007, s. 10) De olika smakskillnaderna i vinerna beror på skillnaderna i syrligheten, sötheten, alkoholhalten och mängden tanniner. Man kan indela vinerna i olika kategorier enligt vinets söthet och struktur. (Croft, 2003, s. 8)

Till följande ett citat av Marinbiologidoktoranden som har likande tankar kring upplevelsen av vindrickandet:

”Upplevelsen ja. Nå som jag sade tidigare så jag tycker det är häftigt att man kan smaka sig till att vilket land det är eller vad det är för typ av druva och hur man kan känna det fast det ändå är så olika. De kan smaka väldigt olika fast det är samma druva eller från samma ställe. Och ändå så känner man igenom det där. Jag gör det inte alltid men folk gör det. Jag gör det ibland och då blir jag lycklig. Och hur det kan sedan ändra också med vad du äter till. Om du äter en viss sorts ost eller om du äter choklad eller vad du nu äter. Så hur det kan förändras så mycket. Det är ganska spännande. Smaksinnet är kiva att retas lite med.” (Marinbiologidoktoranden)

Marinbiologidoktoranden förundrar de som klarar av att smaka så mycket av vin att de vet bara med hjälp av smaken varifrån vinet är, vilken druva det är osv. Hon känner sig lycklig då hon själv lyckas med något likande. Marinbiologidoktoranden tycker om att vinintresset får henne att retas med bassinnena.

Mina informanternas sätt att idka vinprovning stärks av information från vinguiderna. Det finns otaligt många olika druvsorter som används i vintillverkning. De flesta druvsorterna har karakteristiska dofter och smak som gör att man kan känna igen en viss druvsort i vinet. De här druvorna kan även sorteras enligt huvudsakliga produktionsområden. Vissa druvor odlas i olika delar av Europa medan andra druvor kan odlas i hela världen. (Croft, 2003, s. 8, 48-55) För mina informanter är vinet inte bara en dryck. Att dricka vin kan vara en upplevelse och ett sätt att visa god smak, vilket jag skall återkomma till längre fram. Men först vill jag fästa uppmärksamheten på vinprovningar.

5.5 Vinprovning, en arena för lärande

Vinprovningar är en stor del av vindrickandet. Vinprovningarna kan ses som arenor för lärande för de vinintresserade för det är under de här vinprovningarna som inläring sker. Alla informanter som jag intervjuade går på vinkurser eller hör till vinklubbar. Via de här kurserna och klubbarna kan de här människorna praktisera

vinprovningar. Då det gäller vinprovningar som görs på en vinkurs eller via en vinklubb är det alltid någon som ordnar en provning. Vinprovningarna går till enligt en viss procedur och den här proceduren följs varje gång. Flera av informanterna ordnar dock vinprovningar eller middagar hemma hos sig där provningen inte är i fokus utan kommer vid sidan om middagen. Bild 1 visar hur en vinprovning kan se ut.



Bild 1: En vinprovning med tilltugg.

Så här berättar Arkitekten om middagar som ordnas hemma hos honom:

”Vinprovningen, om man tar skilt om man dricker till maten. Då också provar vi ganska ofta. Oftast så att vi kan ha olika vin samtidigt. Och särskilt då vi har mat och vin med våra vänner så vi har samtidigt provat olika viner som vi tycker att ungefär passar till den där maträtten som vi har. Men det är sådant att vi skulle sitta långa kvällar och dricka vin så nej, det är inte det. Det är på eftermiddag.” (Arkitekten)

Med hjälp av de här vinprovningarna skapas nätverk runt själva vinprovningen. De här nätverken är levande och heterogena samt genomgår ständig förändring. Vinprovningar kan ses som en del av kompetensen för med hjälp av vinprovningar kan man nå kompetens.

Arkitekten belyser även hur en vinprovning går till stegvis:

”Och det är vanligtvis, det är blind tasting man vet inte vad det finns i glaset. Så man får sedan småningom gissa och smaka. Först analysera färgen, doften, smaken. Och komma till att vilken druva och vilket land och så vidare.” (Arkitekten)

I Arkitektens citat kan man se att vinguiderna och vinlitteraturen påverkar vinprovningarna tydligt. Enligt vinguiden kan en vinprovning ordnas på tre olika sätt. Det kan vara frågan om en öppen provning där deltagarna ser vilka produkter de får smaka på. I en halvblindprovning får deltagarna veta vilka viner de får prova på men inte ordningsföljden på vinerna. Tanken är att deltagarna skall gissa sig fram till rätt vin. I en helblindprovning vet inte deltagarna vilka viner som provas. Det här provningssättet föredras av professionella vinprovare. Grundtanken är att kunskapen om vinet inte skall påverka själva smakupplevelsen. Om man vet att vinet till exempel är dyrt eller sällsynt kan detta påverka smakupplevelsen. I tastingen kan vinerna smakas först enskilt och sedan diskuteras de här vinerna i gruppen. Deltagarna kan berätta vilket vin de tyckte var bäst och man kan utse tastingens bästa vin. (Karmavuo & Lihtonen, 2004, s. 155)

Diplomingenjören berättar här hur hon provar vin både på middagar och vinprovningar:

” Om det finns serverat så gärna vill jag nog se vad det är för ett vin och så vill jag helst lite försöka komma ihåg att varifrån det kommer och vad det är för druva och så. Sedan doftar jag och tittar på hur vinet ser ut. Oftast brukar jag då låta det, först alltså lite snurra runt det och känna hur det doftar då. Och så låter jag det stå en stund och tittar att ändrar det om en stund om jag inte rör i det så mycket. Sedan smakar

jag. Sedan blir det nog fort att nästa tanke är så att, vad skulle det här då passa till? Är det här manne någonting som passar, är det här någonting jag borde lägga bakom örat att jag skall komma ihåg det här om jag har något speciellt på kommande” (Diplomingenjören)

De här stegen som beskrivs av Diplomingenjören och Arkitekten kan bra ses i olika guideböcker för vinprovning. Guideböckerna tar dock upp vinprovningen mera på en praktiskt nivå men i informantsvaren kan man se själva tankeprocessen som sker under provandet av vinet. Enligt vinguiden utvärderar man ett vin på följande sätt: först ser man på vinets utseende; dess klarhet och färgens djuphet. I vita viner är unga viner mera grönaktiga medan äldre viner är mera gulaktiga och även gyllenbruna. Unga rödviner är till färgen mera lila medan äldre rödviner blir rödare och brunare. Efter att man analyserat färgen går man vidare till vinets doft. Det lönar sig att lite cirkulera vinet i glaset för att få mera doft ur vinet. Via doften kan man känna om vinet är bra eller om det har blivit dåligt. Man kan också få fram olika aromer som berättar om vinets smak och karaktär. Efter doftandet går man vidare till smakandet av vinet. Man kan smaka vinets sötma, syrlighet och beskhet. Även vinets fyllighet och alkohol kommer fram i smaken. Vinets utseende, doft och smak bildar en helhet där vinets balans och kvalitet utvärderas. (Karmavuo & Lihtonen, 2004, s. 157-161)

Det är dock inte bara vinguiderna och vinlitteraturen som lär ut samma process utan processen tas upp även på vinkurser och vid vinklubbar. Man kan säga att de här olika kanalerna som lär ut vinprovningsprocessen, dvs. guideböcker, vinkurser och – klubbar, framstår som närliggande nätverk. De är olika men har samma vinprovningsprocess. De här nätverken kan existera sida vid sida men de kan även kombineras för att skapa ett större nätverk. Sedan är det fast vid situationen och vilket nätverk man ingår i hur vinprovningen går till. (Lehtonen, 2004, s.195-204)

Diplomingenjören tar upp att i samband med vinprovning börjar hon fundera på hur hon skulle kombinera vinet till maten. I olika guider som gäller vinprovning kan man läsa om själva vinet och hur man kan gå till väga för att kombinera vin och mat. Syftet med att kombinera mat och vin är att skapa en helhet. Den här helheten skall bilda en harmonisk smakupplevelse. Då man kombinerar mat och vin leker man med olika smakkomponenter. De här komponenterna är sötma, fruktighet, syrlighet,

kryddighet och beskhet. Att kombinera mat och vin torde inte vara en omöjlig uppgift även om det kan vara utmanande. Det är bra att ha vissa baskunskaper som man kan ha stöd av men det är ändå en fråga om smak och hur man upplever olika smaker. (Remes, 2007, s. 10) Mera om smak och dess relation till vin tas upp senare i kapitel 5.8. Vin i relation till smak, distinktion och livsstil. Men först vill jag diskutera olika attiraljer och dess betydelse för vinprovningen.

Glaset är en viktig sak inom vinprovning som alla informanter nämner. På frågan om olika tillbehör som behövs för att dricka vin är glaset det som alla informanter poängterar hårt. Professorn tar även upp karaff som en viktig attiralj:

”Man skall ju nog ha ordentliga glas, inte dricker man från mjölkglas. Det skall vara tunna glas. Jag hatar de där tjocka kristallglasen. Jag vill inte dricka ur dem. Inte behöver man ha Riedel glas men lite bättre glas skall det vara. Och gärna en karaff. Jag har vägrat köpa sådana burkar, alltså tre liters lådor. Jag har inte köpt egentligen någonsin. Jag har tänkt att jag skall inte köpa. Jag köper på flaska. Jag köper ofta små flaskor också. För man skall ju inte missbruka vin på det sättet, dricka för mycket. Och det är nog ett problem med de där burkarna. Det blir lite så där smygdrickande och folk dricker för mycket utan att egentligen veta om det.” (Professorn)

Inom vinprovningsslitteraturen och guiderna understryks även glaset och dess vikt för smakupplevelsen. Enligt guiderna är tillbehören som behövs för en vintasting som följer: korkskruv, bord med vit bordduk, tulpanformade glas för att maximera doften, bra belysning, tilltugg som neutraliserar smaklökarna, vatten och spottkopp. Den vita duken används som en bakgrund för att kunna se vinets färg. Det anses vara bra att bjuda på vatten och neutrala tilltugg i samband med tastingen så att man kan neutralisera smaklökarna. En spottkopp skall finnas till för dem som föredrar att spotta ut vinet istället för att svälja. Om man har flera viner på prov är det ofta bra att spotta ut vinet för att spara på smaklökarna. (Croft, 2003, s. 15)

Fastän alla informanter tar upp glaset, vilket är en viktig aktör, tar de även upp andra saker som kan ses som aktörer i heterogena nätverk. Exempel på dessa andra aktörer är korkskruven, bågare för dekantering och anteckningsblock. Aktörerna som

Professorn tar upp är glaset, karaffen, burken, lådan och flaskan. Detta kan även ses i Latours teori om aktör-nätverk där han hävdar att samhället, eller nätverket, byggs av en sammanställning av olika komponenter (Lehtonen, 2004, s.166-167). I ett nätverk för vinprovning kan glaset, karaffen, burken, lådan och flaskan ses som komponenter som tillsammans med människor och tekniker bygger ett nätverk och med samma görs vinkulturen. Bild 2 visar hur ett vanligt skumvinsglas ser ut i jämförelse med ett Riedel-glas.



Bild 2: Till vänster ett vanligt skumvinsglas och till höger ett Riedel-skumvinsglas

5.6 De vinintresserade sprider kunskap

De vinintresserade fungerar som kunskapsspridare för vinkulturen i sin vardag. Via sitt beteende och exempel på hur man skall dricka vin sprider de information om vinet och ”rätta” sätt att avnjuta vin.

”Med familjen, vi träffas söndagar, ofta har varannan söndag träff. Träffar vi vår son och hans fru och vårt lilla barnbarn. Sedan kommer ... (dottern) och nog har vi alltid en flaska vin om vi har någon god mat. Har vi folk hemma hos oss så har vi något vin, det är ju mera eller mindre klart.” (Professorn)

Professorn anser att han har spridit sin kunskap om vin till familjemedlemmarna samt bekanta som kommer på en middagsbjudning. För honom är det självklart att en god middag kompletteras med gott vin. Det här vinet kan ofta vara ett diskussionsämne eller införskaffat efter en längre beslutsprocess med andra som deltar i middagen. Härnäst ett citat av Ekonomistudenten:

”Nog märker man det på det sättet att om inte de bekanta har vin som hobby så frågar de nog ganska lätt rekommendationer att vad man skall ta. Och nog tycker jag att det är roligt att ge dem, ganska ofta träffar jag även rätt. Största delen tycker nog om det.” (Ekonomistudenten²)

För Ekonomistudenten är det viktigt att kunna dela med sig av sin kunskap. Hans bekanta brukar fråga rekommendationer av honom och han är glad att ge råd angående vin. Härnäst ett citat av Cellbiologidoktoranden:

”Eller sen om det är helt vanliga människor så det kan ju bli, folk har ju lite olika inställningar och intressen men en del så börjar fråga mera att hur man har lärt sig och om det finns några kurser som man kan gå. Då jag berättar om den där kursen åt folk så det är många som har blivit intresserade. Flera faktiskt också som jag snackade med här före kursen

² Intervju med Ekonomistudenten, ”Kyllä sillä tavalla huomaa että jos niin kuin lähipiiri ketä ei harrasta niin aika usein kyselee kyllä suosituksia mitä kannattaa ottaa. Ja kyllä minun mielestä niitä on kiva antaa, aika usein osuu jopa oikeaan. Suurin osa tykkää.”

så var sådana som inte kände till det men var och anmälde sig sedan och blev den vägen intresserade.” (Cellbiologidoktoranden)

Även Cellbiologidoktoranden har märkt att hans bekanta vill ta del av hans kunskap om vin. De har även varit väldigt intresserade av varifrån han har fått sin kunskap och funderat själv på att börja med vindrickande.

För de vinintresserade tycks det vara viktigt att kunna hjälpa andra med vindrickandet. De vill att andra människor skall börja dricka vin och bli intresserade av vindrickandet. Det här är ett sätt för de vinintresserade att sprida sin kunskap och på så sätt gör de vinkulturen i Finland. Det är frågan om en aktiv överföring av kulturellt kapital till allmänheten och ett samtidigt utvidgande av nätverk. De vinintresserade försöker med sitt agerande sprida vinintresset. Detta stärks av Latours teori om hur man via skapande av nätverk kan sprida idéer till andra (Lehtonen, 2004, s. 175-179).

5.7 Vin en del av en större helhet

För mina informanter var inte bara själva vinet det viktigaste med vinintresset utan även en större helhet som vinet är en del av. Med ett glas vin kan man nå en större helhet som kan vara en annan kultur, ett annat land eller en annan region. Via vinet kan man nå en djupare förståelse för arbetet som skett i vintillverkningen samt förhållanden i landet där vinet har gjorts. Vinet fungerar som en komponent i ett större nätverk. I följande citat av Arkitekten kan man se hur han tänker om vinet som en del av en större helhet:

”...vi stävar efter djupare förståelse om vinets betydelse i kulturen. Det kommer fram om man har vinkulturen. Det är språk förstås, det är geografi, det är historia i riktigt största meningen. Och allt annat. [...] Men allt det som har anknutit det där vinet har blivit av större och större betydelse. Var den växer, hurdan solexposition, hurdan klimat det är där. Hur de odlar det.” (Arkitekten)

Med hjälp av vinet kan de vinintresserade få en upplevelse om en större helhet. Det begränsar sig inte endast till det som dricks utan även allt runtomkring själva vinet.

Arkitekten tar upp vinets tillverkning och bakgrund samt vilka olika saker påverkar det slutgiltiga resultatet.

Professorn uttrycker liknande tankar kring vinet som en del av en större helhet:

”Dessutom är jag en jordbrukares son och vin är ju lite kombination av jordbruk och kemi och processteknik. Så det är hela den här både vinodlingen och vintillverkningen och vindrickandet som intresserar mig nog mycket.” (Professorn)

Professorn tar även upp hur det är att dricka ett vin som inte annars skulle smaka men just i ett visst moment råkar passa väldigt bra:

” Jag minns man satt där, vi var ju i sydstaterna då, man satt på kvällen det var 35 grader fortfarande och fåglarna kvittra och man satt och drack ett kylt vittvin från Julio Gallo. Det var alldeles ok. Passa in där på den platsen jo. [...] Nå ja, det är ju ett sådant kulturellt äventyr. Jag tycker just att kombinera det med resor och miljöer. Det är konstigt också när man åker utomlands, sitter någonstans och dricker ett vin. Tycker man att det här är jätte gott. Så tar man hem en flaska och då smakar det ju inte alls samma sätt. Det är konstigt det här, hur man upplever det här.” (Professorn)

Professorn anknyter vin till en viss tid och ett visst rum. För honom är det tydligt att ett vin kan smaka olika på olika ställen och i olika situationer. Det är frågan om hur man upplever vinet och hur autentiskt det är. Ett sämre vin kan smaka gott bara för att det är autentiskt för just en viss tid och rum. Informantsvaren beskriver bra hurdana upplevelser informanterna har fått via vindrickande. Det här speglar bra Latours teori om nätverk som består av olika komponenter. Vinet fungerar som en stadigvarande komponent som informanterna kan uppleva i olika situationer på olika sätt, detta på grund av att vinet upplevs då i olika nätverk. (Lehtonen, 2004, s. 170-173)

5.8 Vin i relation till smak, distinktion och livsstil

Eftersom Finland har haft en så kort historia med vindrickande har man till en början haft svårigheter med att kombinera rätt vin till rätt mat. Enligt vinguiden har grundprincipen varit att man skall dricka rödvin med kött och vitt vin med fisk. Nuförtiden vet människorna dock att man kan kombinera vin och mat friare. Intresset för vin och samtidigt kunskapen om vin har vuxit enormt. (Hiort af Ornäs & Ribbing, 1995, s. 5)

För de flesta informanter är maten och matlagningen väldigt viktig. Många av informanterna är passionerade matlagare och de tycker att mat- och vinintresse går hand i hand. Då jag frågade mina informanter hur de har lärt sig att kombinera mat och vin var det flera av dem som svarade att det var frågan om försök och misstag. Flera av informanterna uppgav att de använder kokböcker för att kunna tillreda mat men även för att få tips på hur man kombinerar vin och mat. En annan kanal för information som nämndes av flera informanter var försäljarna på Alko. Informanterna har ett stort tillit för försäljarnas kunskap.

Endast en informant, Professorn, medgav att han inte kan kombinera vin och mat. Då jag frågade informanterna om deras intresse för mat kunde de flesta inte genast säga att de är matintresserade. Det var först efter att de hade fått fundera en stund som de kom på att de nog har ett matintresse. Jag vill lyfta fram två citat av Diplomingenjören och Marinbiologidoktoranden som belyser detta bra. Härnäst följer ett citat av Diplomingenjören:

”Jo, fast jag vet inte om jag skulle våga titulera mig matintresserad. Jag kan nog säga att jag är vinintresserad. Men jag är nog inte jätte stor på kockande. Men samtidigt är det viktigt att.. det öppnar vinerna man dricker. Om det bara skall vara ett soffvin som man inte äter något till så blir det ganska, då sätter det vissa krav på vinet, det får inte vara för kraftigt. Och så är det ju också, jag menar om jag går ut och äter eller man har lagat en fin middag hemma eller är det fest så vill man ju. Men matintresserad. Nog är jag det men det är inte jätte viktigt, det kommer på sidan om. Kanske intresset har vuxit fram mera. Blir mera intresserad då man håller på.” (Diplomingenjören)

För Diplomingenjören är det lätt att se en tydlig koppling mellan mat och vin. Eftersom den är såpass essentiell för hennes vindrickande kommer det automatiskt med på sidan om och därmed lyfter hon inte det fram så tydligt. Härnäst ett citat av Marinbiologidoktoranden:

”Inte kanske i lika stor utsträckning men nog är jag intresserad alltid. Jag har på det viset, jag är vegetarian så jag äter inget kött eller fisk eller någonting sådant. Och det här tycker folk att är så där att då kan ju inte vin passa till vegetariskt eller så. Men det gör det nog faktiskt.”
(Marinbiologidoktoranden)

För Marinbiologidoktoranden kommer vinet som en tydlig nummer ett i rangordningen medan maten, även om det är ett intresse, kommer på en andra plats. Ändå ställer hon stor vikt på själva mat och vin kombinationen och anser att vin är en matdryck. Marinbiologidoktoranden känner ett behov av att sprida kunskap åt andra om en trend inom vindrickande, nämligen att kombinera vin till vegetarisk mat. Att äta vegetariskt är nuförtiden modernt och det finns ett behov av att kunna kombinera vegetariska maträtter med vin.

En av informanterna, Ekonomistudenten, uppger att han skulle vara intresserad av att utveckla sina matlagningskunskaper. Jag har översatt följande citat från finska:

”Jag är inte någon speciellt bra kock och det är kanske en utvecklingsväg om man tänker sig att jag borde börja lära mig något mera. Jag tycker om god mat och så. Jag skulle våga påstå att jag kan i viss mån välja ut passliga viner för maten och så. Jag borde själv lära mig att laga god mat också. Det är nu i utvecklingsskede att jag borde lära mig.” (Ekonomistudent³)

³ Intervju med Ekonomistudenten, ”En nyt mikään kauhean kummoinen kokki ole ja se on ehkä sellainen kehityskohta mitä tässä nyt ajatellaan että täytyisi alkaa opetella enemmänkin. Tykkään

För Ekonomistudenten är det viktigt att lyfta fram att han kan kombinera mat och vin, även om han inte är så bra på att laga mat. Att kunna kombinera mat och vin uppstår som ett sätt att kunna skapa distinktion med. Man kan också se det som ett försök för att visa att man innehar kunskap om god smak. (Rahkonen, 1999, s.44-46) Att kunna kombinera mat och vin kan även ses som ett sätt att nå kulturellt kapital.

Informanternas kunskap om hur man kombinerar mat och vin stöds av det som skrivs i vinguiden. Enligt vinguiderna kan man tänka på två olika utgångspunkter då man väljer vin till maten. Antingen väljer man vin som är en motsats till maten och därmed lyfter smaken på maten. Eller sedan kan man välja ett vin som passar bättre med matens stil och lyfter både matens och vinets smak. Med motsatser kan man välja till exempel ett torrt och syrligt vin som lockar fram sötma i maten. Det är frågan om att våga testa olika motsatser och para ihop oförväntade komponenter. Alternativt kan man då välja vinet enligt matens stil och de olika komponenterna i maten. Det kan dock vara mycket svårare. Det viktigaste är att veta vilken smak som är dominant i maten. Det kan vara frågan om huvudingrediensen men likaså en krydda eller garnityr. (Hiort af Ornäs & Ribbing, 1995, s. 7)

Olika sorters vin och vinets karaktär byggs av några viktiga faktorer, nämligen vintillverkarens kunnighet, druvsorten, klimatet, vädret, jordmånen och åldern på vinet. Det är de här sex faktorerna som skiljer åt olika vin. Nuförtiden vill man veta mera om själva druvan eftersom druvan är grunden för vinets smak och doft.

Tidigare hade klimatet en större betydelse på grund av olämpliga vintillverkningsmetoder. Via moderniseringen i vintillverkningen har klimatets inverkan på vin kunnat kontrolleras, men betydelsen är ändå stor. Vädret har naturligtvis en stor inverkan på skörden av vindruvorna och således även en stor inverkan på själva vinet. Dåligt väder kan förstöra hela skörden. Jordmånens betydelse för vinet är diskutabel och svår att bevisa. (Johnson, 1985, s.71-73) Vinintresserade hävdar dock att jordmånen har en väldigt stor betydelse för vinet.

hyvästä ruoasta ja näin. Uskaltaisin väittää että jonkun verran osaan valikoida sopivia viinejä ruoalle. Pitäisi itse oppia tekemään hyvää safkaa kanssa. Se on nyt työn alla että pitäisi opetella.”

5.9 Vinet som förenare

”Det är nog kvalitet framom kvantitet. Ett glas med gott vin så kan man ju faktiskt sitta och filosofera till.” (Diplomingenjören)

För informanterna kan vin ses som något som får dem att bli delaktiga i en grupp eller en process. För Diplomingenjören är ett glas gott vin en aktör som gör henne delaktigt i ett nätverk. För många av informanterna var det sociala umgänget en av de största orsakerna med att ha vin som intresse och gå på vinprovningar. Vissa informanter medger att de har börjat med vindrickande som hobby på grund av andra orsaker men de har fortsatt med hobbyn för att de har via det fått ett socialt umgänge. Vinet gör de här informanterna delaktiga i ett socialt umgänge. Vin kan även vara en orsak till att träffa människor eller bjuda dem till sig. Marinbiologidoktoranden tar upp i sitt intervjuvar hur vinet kopplar ihop allt:

”Jag dricker nog hemma också med min sambo. Och tillsammans med kompisar. Ibland har vi sådana kvällar riktigt där vi träffas för att, alla hämtar en flaska på två personer. Sedan testar vi olika sorter. Det är så roligt att gissa, det blir som en programpunkt också att gissa vad som är vad och vilken druva är det här. Ibland när man pratar om det så låter det väldigt snobbigt men det är det inte egentligen, utan det är bara roligt. Jag går på vinkurs var tredje vecka och det är ”kiva”⁴. Och det är en sådan kväll, i och med att det också är alkohol så man blir avslappnad på ett annat sätt. Och det är just en sådan kväll så när det är mycket stressigt på jobbet och mycket sådant, så man kan inte tänka på annat, man är bara där. Så det är en jättekiva hobby.”

(Marinbiologidoktoranden)

För Marinbiologen är vin en aktör som för människor tillsammans. Hon berättar om hur vinet kombinerar henne med hennes sambo samt kompisar. Vinet kan ses som en förenare som för människorna i hennes nätverk samman. Vinet fungerar även som en avkopplande faktor som för ens tankar bort från det stressiga livet.

⁴ Kiva, slang = kul

Vinet kan ses som en aktör eller en komponent som får informanterna att agera så som de gör. Med hjälp av olika aktörer, så som de här vinintresserade informanterna, kan vinet medverka till ett socialt umgänge för olika aktörer i nätverket. Det sociala sammanhanget görs och vinet är en viktig aktör i detta. (Law & Hassard, 1999, s. 18)

6 Gruppen

Via gruppen och gruppens agerande står praxis och prövande i fokus och samtidigt skapas kulturellt kapital och distinktion. Gruppen för de vinintresserade kan fungera både inåt och utåt. Man kan se gruppen ur en synvinkel av uppställning. Hur kommer gruppen till och hur fördjupas den här gruppen? Man kan även se på gruppen ur en synvinkel av positionering. Hur positionerar sig gruppmedlemmarna inom gruppen? Hur positionerar sig gruppen utåt? Gruppens medlemmar kan även så se trender som sker inom gruppen men också utanför gruppen. Man kan även se hur gruppen kan påverka trenderna som sker utanför gruppen.

6.1 Alla lika inför vinet

Länge har vin varit en dryck för de förmögna med högre samhällsklass och därmed även högre kulturellt kapital. Vindrickandet har därför setts som elitistiskt eller snobbigt. Hur är det då inom gruppen som de vinintresserade hör till? Finns det något hierarkisystem och är det någon som är bättre än de andra? Hur skapas distinktioner bland de vinintresserade?

”Några är det som lite försöker ge sken av att de kan lite mera. Men sedan när man kollar upp vad de har åstadkommit på de här tastingarna så är nog alla ganska. Nu är det några som är lite bättre och har på något sätt, det kan hända att de har rentav bättre doftsinne. I och med att de är lite äldre människor, de är äldre än jag också. Så det är nog säkert så att det börjar, doftsinnet t.ex så är inte riktigt vad det har varit nån gång. Och det kan hända att man inte känner vissa typiska dofter som man skulle ha mycket nytta av. Så att jag tror nog, sedan är det några som är riktigt bara med. De tycker att det är jätte roligt och skrattar gott åt det hela men tar det inte alls på något sätt allvarligt. Det är en sådan där brokig samling.” (Vattendragsforskaren)

Enligt Vattendragsforskaren är det olika människor med olika kunskaper som sysslar med vinintresset. För honom kan man säga att fastän han har märkt att det finns människor med olika kunskaper är det inte en allvarlig syssla. Människorna tävlar

inte om kunskapen utan njuter av samvaron. Vissa av de vinintresserade har mera passion för vin och kunskap om vin än andra men alla sorts människor ryms ändå med i gruppen. Härnäst ett citat från Arkitekten:

”Och sedan märker man så att en del, kan hända de känner teorin bra, vet, kommer ihåg mycket saker. Men sedan en del har förmåga att känna smak helt på dofter, helt på annat sätt en andra. Summa summarum, vi är ganska jämställda där tycker jag.” (Arkitekten)

Arkitekten har märkt att de vinintresserade har olika kunskaper och olika starka sidor. Men även han konstaterar att även om människorna är olika finns det en jämställdhet inom gruppen.

Informanternas konstateranden om jämställdhet är inte enhälliga med Bourdieus teori om kulturellt kapital och smak. Enligt Bourdieu tävlar människorna om kulturellt kapital och med hjälp av smak kämpar de om social status (Purhonen, 2014, s. 15-19). Informanterna berättar inte om att de skulle ha märkt av något sådant inom de vinintresserade utan alla ligger på samma plan och ingen lyfts på en pedestal.

6.2 Särtecknet – att skapa distinktion via kunskap

”Vi har ett stort vinbibliotek nog. Mycket stort. Jag har samlat sådana vinkataloger och Etiketten-tidning. Ända från 60-talet har jag sådana där, hurdan sorts vin det fanns. Det fanns inte något Chile och Argentina då utan det var Europeiska som det mest fanns.”
(Merkonomen)

Merkonomen tar upp traditionella kanaler för information om vinkunskap. För henne märks det att hon har samlat på information i en längre tid och hon har kunnat se utvecklingen för vinkunskapen och informationen. Informationskanalerna kan för Merkonomen vara ett sätt att skapa distinktion. Hon har valt att berätta om så kallade traditionella informationskanaler och hon nämner inte alls några modernare informationskanaler. Härnäst ett citat av Professorn om modernare informationskanaler:

” Ja, det som behövs är ju förstås boken Viinistä viiniin. Den måste man ju ha på datorn och här på sin telefon också. När man går till Alko. Min dotter satt det (Viinistä viiniin-applikation) in här (på telefon). Jag har liksom följt med den nu fem, sex år. Och jag tycker att deras smak passar ihop med min. Inte är det alltid så perfekt inte. Och det har vi märkt på vinkursen också när vi alltid jämför våra poäng som vi ger på vinkurserna med de poäng som finn i den här, vad heter han, Berglunds bok. Sedan har vi konstaterat att Suorsas bok, Pekka Suorsa, så den går inte alls ihop med någonting. Han har riktigt hur som haver.”

(Professorn)

Professorn berättar om modernare kanaler för att få kunskap om vin. Han tar även upp böcker av olika recensenter och hur smaken kan variera mycket mellan olika människor. Det som en kan tycka är bra kan en annan ogilla starkt. De vinintresserade tycks ändå ha ett starkt tillit till recensioner som är gjorda av professionella vinkännare. Här kan man se att valet av informationskanaler är mera modern och Professorn påpekar att det till och med är ett måste att använda sig av digitala informationskanaler.

Informanterna hade varierande syften med vindrickandet. Härnäst tar jag upp vad Diplomingenjören ansåg vara viktigt:

”...mitt mål när jag går där på kursen. Ska lära mig vad jag inte tycker om. Och så har jag faktiskt, jag har gått där ganska många år men. Så att också lära sig vad det är som andra människor inte gillar. Mycket lättare att tänka vad man bjuder för vin till maten om man lite vet att det här är något sådant som jag gillar men det kanske lite delar åsikter att en del tycker att det är jättegott och någon annan tycker inte.”

(Diplomingenjören)

Diplomingenjören tar upp att hon får sin information och kunskap från vinkurserna. Det viktigaste för henne är att lära sig vad hon inte tycker om. Hon vill även lära sig vad andra människor inte gillar. Diplomingenjören anser att det är viktigt att kunna kombinera vin och mat. Hon letar efter kunskap om den allmänna smaken, det som anses vara god smak för vin. I följande citat kommer fram Arkitektens tankar kring viktig information:

”Nej det finns inte några gränser. Så länge det är roligt. Och jag tycker om att man får vara nyfiken och söka olika aspekter som alla olika saker. [...] Är det väl gjort vin. Man behöver inte tycka om det, det är helt annan sak sedan. Tycker man om. Men man måste kunna skilja det att är det här riktigt bulkvin eller är det riktigt toppvin eller var någonstans där emellan kan det ligga.” (Arkitekten)

För Arkitekten, så som för många andra informanter, finns det inget tak eller gränser med kunskapen om vin. Han tar upp smaken som en viktig punkt. Han tycker att det är viktigt att lära sig känna gott vin och kunna skilja det åt från bulkvin. Arkitekten talar här om finess i vinet. Det är viktigt att kunna skilja åt det som är av god smak fastän man inte själv skulle tycka om det (Kramer, 1991, s. 26-30).

6.3 Smak och ”smak”

För de vinintresserade är det viktigt att alla är välkomna i deras grupp. De vill att alla ska få säga sin åsikt och att det inte skall vara svårt att diskutera vin. Dock kan man säga att de vinintresserade besitter en viss sorts god smak på grund av deras intresse och kunskap. Härnäst ett citat av Arkitekten:

”Som det är just meningen att man diskuterar vinet. Alla har ju rätt nämligen där. Det finns inte att någon skulle ha fel åsikt.” (Arkitekten)

Arkitekten tar upp tanken om att alla skall få säga sin åsikt angående vin. Vindrickandet är till grund och botten ett socialt umgänge och han vill framhäva diskussionerna kring vinet. Alla skall få ha sin egen åsikt. Till följande ett citat av Diplomingenjören som har liknande tankar med Arkitekten:

”Och jag associerar alla också jätte noggrant med det att det skall vara fritt fram att tycka vad man vill. Att det skall vara ok att säga att det här gillar jag inte. Utan att känna press att man borde tycka det ena eller det andra.” (Diplomingenjören)

Även Diplomingenjören tar upp tanken om att det skall vara öppna diskussioner kring vin och allas åsikt räknas. De vinintresserade försöker på detta sätt få flera människor att våga intressera sig för vin och vindrickande. Det är frågan om ett

medvetet steg bort från elitismen för att kunna dela intresset för vinvärlden med många andra. Härnäst ett citat av Professorn:

”Det är ju intressant att de som vi bjuder hem, goda vänner, så det finns sådana som inte alls förstår sig eller vill förstå sig på viner. Det är jag ibland lite förvånad över. Det är inte så stor skillnad vad de dricker, allt är bra. Och det är väl så största delen av människor är. För att om man tittar på hurudana viner folk köper så det är ju prislappen man tittar på det första. Och går det över 8 euro så är det för mycket. Och sedan att det är ytterst få som köper 12 euros vin.” (Professorn)

Professorn tar upp det här med olika smaker och att de vinintresserade besitter den goda smaken. För honom är det viktigt att vinet smakar gott och att det är välgjort. Det är frågan om vin med finesse. Här kan man se att även om de vinintresserade välkomnar alla människor i sin grupp besitter de ändå en annorlunda smak. Den här smaken är finare och godare, en smak som kan räknas vara kulturellt kapital. God smak är något som de med mera kulturellt kapital förespråkar. (Purhonen, 2014, s. 15-19)

6.4 Individernas positionering inom gruppen

Jag ville också få fram hur vinintresserade människor upplever sig själva inom en grupp vinintresserade samt hur vinintresserade människor upplevs av andra människor. Jag ville få fram om det finns någon sorts hierarki och om vindrickande ännu upplevs som snobbigt eller snofsig. Informanterna hade varierande svar på mina frågor. Vissa tyckte inte alls att det fanns några snobbiga människor bland vindrickare och att det är ett förgånget tankesätt. Några informanter uppgav dock att de har upplevt en del fördomar kring sitt vindrickande. Alla informanter tyckte att de själva och deras egna gruppmedlemmar inte var snobbar. Vissa tyckte att de ändå måste tänka på sitt agerande med vin då icke vinintresserade människor var på plats. Följande är ett citat av Ekonomistudenten:

”Nå kanske, nog säger jag att jag vet mera än medeltalet. Men inte kan jag säga att jag är någon sorts expert. Jag vet egentligen vilken stil jag själv tycker om. Och kanske lite om någon kan ge några kriterier, lite

att sådant och sådan typ så kan jag rekommendera något till det. Men det där är också så att ju mera du försöker lära känna något desto mera vet du att du inget vet. Så som det säkert är med vad som helst.”
(Ekonomistudenten⁵)

Ekonomistudenten berättar om liknande problem som togs upp under kapitel kompetens. Han har märkt att ju mer man lär sig desto mer förstår han att han inte vet så mycket om vin. Ekonomistudenten berättar att hans kunskap om vin är större än den är för gemene man. Ändå vill han inte benämna sig som expert. Han skapar distinktion som en som kan lite om vin men inte är en expert. Till följande ett citat av Diplomingenjören:

”Jag brukar faktiskt säga det åt folk, då folk märker det att jag är intresserad, jag kan fråga på restaurangen att vad är det här, varifrån kommer det. Så säger de att du är expert. Det svarar jag alltid på att det är jag inte. Jag vet nog väldigt, väldigt lite då det finns så mycket man skulle kunna veta mera än vad jag vet. Så brukar jag alltid säga det där att jag försöker bara lära mig att vad det är jag inte tycker om. Men kanske jag har, ibland kanske jag har jämfört med somliga sammanhang så kanske jag vet lite mera och så andra sammanhang så märker man att man vet väldigt lite. Jag brukar nog inte ”skjuta” med det här på något vis. Förstår de som går på kurs så vet ju och riktigt goda vänner så vet ju att jag dricker vin men jag gör ingen affär av det. Det är som sagt en så opretentiös hobby. Fast så många tänker sig att det där med vinprovning, de är ju lite så där snobbiga. Men jag tycker inte det.” (Diplomingenjören)

Även Diplomingenjören tar upp att hon inte är någon expert inom vindrickandet. Hennes målsättning för vindrickandet är att ta reda på vad hon tycker om och vad hon inte tycker om. Diplomingenjören har lagt märke till att kunskapsnivån varierar mycket enligt det nätverk hon rör sig i. Med vissa människor kan hon uppleva att hon

⁵ Intervju med Ekonomistudenten, ”No ehkä, kyllä minä nyt sanon että keskimääräistä enemmän tiedän. Mutta en voi sanoa minkään asteinen asiantuntija olevani. Tiedän oikeastaan sen minkä tyylisestä itse tykkään. Ja ehkä hiukan se että jos joku antaa jotain kriteerejä että hiukan tämän ja tämän tyyppistä niin siihen osaan jotain suositella. Mutta tuokin on vähän sellainen mitä enemmän lähtee perehtymään sitä enemmän tietää ettei tiedä mitään. Niin kuin varmaan nyt mikä vaan juttu.”

vet mycket om vin medan med andra tycker hon att hon inte kan så mycket. Diplomingenjören vill inte göra en affär över det som hon kan, dvs. hon föredrar att inte skryta om sina vinkunskaper. Härnäst ett citat av Marinbiologidoktoranden:

”Ibland så kan folk reta mig för att, vet du så där småretas för att man vet lite och så vidare bortåt. Men jag gör det samma också med andra som vet mera än mig. Och så där.” (Marinbiologidoktoranden)

Marinbiologidoktoranden har hittat ett sätt att skapa distinktion. Hon småretas för att hitta sin plats inom ett nätverk. Ibland kan det vara hon som småretas med andra som vet mera om vindrickande medan andra gånger kan det vara att hon blir småretad för sin kunskap. Här följer ett citat av Vattendragsforskaren:

”Expert är jag nog inte i förhållande till någon. Men det är klart att man kanske vet lite mera än riktigt så till vida gemene man som inte bryr sig, ok jag tar ett glas rödvin om det kommer. Så lite funderar man. Men ordet expert klingar nog allt för högt för att passa in på mig åtminstone. Det nyttiga är det att annars tror man hastigt, att man kan en hel del men när man har varit med i det här så märker man att det är så svårt att man skall inte tro heller att man är nån ”haka”⁶.”
(Vattendragsforskare)

Så som för många andra informanter är även för Vattendragsforskaren ordet expert något som klingar för högt. Han är tydligt medveten om sina kunskaper inom vindrickandet men inser själv att det finns andra som vet mera än han själv. Vattendragsforskaren tycker att det är bra att förhålla sig realistisk mot sina kunskaper om vindrickande.

Att vara vinintresserad kan ses som habitus, ett begrepp som sociologen Pierre Bourdieu använder. Vinintresset är en livsform och skiljer vinintresserade från andra i samhället. Vinintresset är för många av informanterna en hobby som formar livsstilen och livsattityden. Denna livsstil kan ses som en del av kulturellt kapital. (Alasuutari, 1994, s. 34-35)

⁶ Haka, slang = duktig

”Jag kan tänka mig att om det är sådana som försöker lite briljera med det så upplevs nog lite snobbiga. Det tror jag nog. Att om det är någon som riktigt står och, ja som det finns på sommaren i Hangö Alko. Jag behöver inte säga varifrån de kommer. Men ibland när man lyssnar när man är inne där så man skulle nästan vilja gå och säga till att sluta nu av och stå och snobba på här. Sätter personalen riktigt i pinsamma situationer, de nästan står o tentar där. Känner du väl de här osv. Det är så kaxig stil att hör man sådana så då får man nog en negativ, och annars också folk som försöker framhäva sig; ja, det här vet jag nog, det här är säkert det och det. Sådär ljudligt polemiserar om det. Så då tror jag nog att en som inte alls har något intresse av det så tycker att jaha, det där var nog lite snobbigt. Så jag försöker nog absolut inte på något vis.” (Vattendragsforskaren)

Här tar Vattendragsforskaren upp hur han i vardagliga livet har upplevt att det finns kvar en tanke om snobbighet inom vindrickandet. Han har själv stött på det i sin närmiljö och tycker att det är ett beteende som inte borde finnas kvar.

Vattendragsforskaren försöker själv undvika allt som kan få andra människor att uppleva honom som en kaxig och snofsig vindrickare. Härnäst ett citat av Cellbiologidoktoranden:

”Men nog tror jag också att det finns lite i andra ändan också att det finns folk som tycker att det är onödigt eller snofsig kanske, de har den inställningen. I så fall måste man ju försöka att inte vara helt alltför crazy då man är med dem. Inte ge dem en sämre bild av vindrickande för den skull. Men överlag så tror jag nog att folk kanske inte nödvändigtvis vet så mycket men jag tror många ändå har ett intresse att lära sig.” (Cellbiologidoktoranden)

Även Cellbiologidoktoranden har märkt att det finns en negativ och snofsig bild kvar om vindrickande människor. Han försöker anpassa sitt beteende enligt det sällskap han håller för att kunna undvika tankar om snofsig vindrickande.

Cellbiologidoktoranden hävdar även att människorna inte har så mycket kunskap om vindrickande men de har nog ett intresse att lära sig. Här kan man se att fastän det finns negativa tankar om vindrickande är de vinintresserade ändå positivt inställda

till att andra människor skulle börja med vindrickande. De vinintresserade vill dela sin kultur med andra och ta med andra människor i nätverken. De vill medvetet försöka dela med sig av kulturellt kapital och föra bort ett elitistiskt tänkande om vindrickande. Det handlar om att ändra vinkulturens status i samhället från en spirande kultur till en rådande kultur (Ruohonen, 1994, s. 280).

6.5 Trender

Vinkulturen görs med hjälp av de vinintresserade. Därmed har jag frågat informanterna om trender som de ser själva men även om trender som deras grupp har noterat. Som vinkulturens skapare och spridare använder de vinintresserade olika trender för att anamma kunskap om vin och samtidigt för de vidare de här trenderna. Några citat rörande trender som informanterna har lagt märke till inom gruppen, pekar på att de vinintresserade lägger mera vikt på kvalitet än tidigare samt att det är en trend att kunna kombinera mat och vin:

”Och de har lite bättre kvalitet, de vill ha bättre kvalitet överhuvudtaget. Inte bara till vinerna utan allt annat också, är trenden så. Hellre bättre och mindre.” (Arkitekten)

Arkitekten ser en trend inom gruppen som gör att vinintresserade vill ha bättre kvalitet. Han säger även att vinintresserade dricker mindre mängder vin men av bättre kvalitet. Följande citat är av Ekonomistudenten:

”Nå bara på allmän nivå, vad vi nu tala om här redan tidigare, har rödvinsdrickandet ökat tydligt. Nämligen som hobby och på det sättet, kombinerat med matlagningen. Det är en tydlig trend.”
(Ekonomistudenten⁷)

⁷ Intervju med Ekonomistudenten, ”No ihan yleiselläkin tasolla, mitä tässä aikaisemminkin puhuttiin, on selkeästi yleistynyt tuo viininjuonti. Nimenomaan harrastuksena ja sillä tavalla, kokkaukseen yhdistettynä. Se on selkeä trendi.”

I Ekonomistudentens citat tas det upp vindrickande som hobby och att det har enligt Ekonomistudenten ökat. Inom gruppen de vinintresserade dricks mera rödvin. Även kombinationen mat och vin kan enligt honom ses som en trend.

Mera allmänt har informanterna märkt att utanför gruppen varierar vinintresset i Finland bland icke-vinintresserade människor i olika länder och så vidare.

Informanterna tar upp att det kan finnas olikheter mellan vad som dricks i olika länder samt till exempel vilka druvor som just nu är populära. Diplomingenjören och Cellbiologidoktoranden ger sin syn på trender utanför gruppen:

”Nå det verkar ju som att det är mera, att det börjar vara mera ok att man kan va, att det finns väldigt många som tycker om vin. Det behöver inte vara så fint i kanten utan det kan vara för alla. Så det är kanske en sak. Det skrivs ju jätte mycket om vin, nu har jag ju inte så lång erfarenhet så jag kan inte säga vad det skrevs tidigare. Sedan är det ju förstås vad folk dricker så det finns ju olika trender. I Finland dricker man mycket t.ex chilenska viner. Det är nog en trend och det ändrar säkert. Och så kommer det något annat.” (Diplomingenjören)

Diplomingenjören tar upp vinintressets spridning som en trend utanför gruppen. Hon säger att det är mera acceptabelt att ha ett vinintresse. Vindrickandet och statuspositionen runt det har moderniserats så att det inte är så exklusivt mera. Alla kan dricka vin och vin görs nuförtiden för alla människor. Att vindrickande skulle vara bara för det finare folket anser Diplomingenjören vara en gammalmodig tanke. Härnäst ett citat av Cellbiologidoktoranden:

”Nå det tycker jag nog i alla fall att sedan jag fyllde 18 så jag var nog själv inte så att jag shoppade hem mycket vin då inte, men jag tycker att vinutbudet och sortimentet har ökat jätte mycket. Och då är det ju faktiskt en tio år sedan. Men överlag tycker jag att folk blir mera vinintresserade och det är lite mindre fokus på det här att köpa det billigaste med mest alkohol och att man istället kanske köper någon lite bättre flaska som smakar lite bättre. Så det tycker jag är ganska positiv trend. Jag tycker att det är kul att man kanske kommer bort från det här lite mera dystra ”dricka funderingen” som många kanske associerar med Finland. Men överlag skulle jag säga att Finland håller på att röra

sig mot en mera vinkulturell riktning. Och det ser man också tycker jag med öl och kanske med whisky och sådant. Vad jag har hört så fanns det inte riktigt många nationers whiskysorter nödvändigtvis i Alko för en 20-30 år sedan. Men nu ser man att det är en ganska stor mångfald och mycket olika sorter beroende på förstås hur stor Alko det är. Men det håller nog på att bli ett bredare spektrum och lite mera sorter att välja på.” (Cellbiologidoktoranden)

Cellbiologidoktoranden tar upp synvinkeln om förfrågan. Han har märkt att sortimentet för vin har ökat markant under de senaste tio åren. Eftersom det finns efterfrågan bjuds även ett större sortiment. Han ser även samma positiva trend som togs upp som en trend inom gruppen, nämligen att bättre kvalitet föredras. Enligt Cellbiologidoktoranden har även andra alkoholprodukter fått ett större sortiment i Finland. Nuförtiden finns det även mera öl och whisky i sortimenten i Finland.

Enligt årsberättelserna som Alko har publicerat kan man se att finländarnas alkoholvanor och samtidigt val av vin har ändrats. Vissa av trenderna och ändringarna som informanterna tar upp syns även i Alkos årsberättelser. I den senaste årsberättelsen från 2014 kan man se att chilenska viner är de mest sålda i Finland. Informanterna har alltså kunnat se en trend som på riktigt sker som bäst. (Alko Oy vuosikertomus 2014) För att kunna se olika trender och förändringar i den nutida vinkulturen har jag sett på Alkos årsberättelser. I årsberättelsen från år 2002 beskrivs finländarnas attityder till alkoholkonsumtion. År 2002 anmälde 90 % av de vuxna i Finland att de använder alkohol. Största delen av dessa använde alkohol måttligt eller mycket lite. I årsberättelsen från år 2008 kan man se att vin som produktgrupp har vuxit. Konsumenterna konsumerar mera och mera produkter med mindre alkohol, det vill säga de väljer vin framom brännvin. Konsumenterna började visa ett ökat intresse för etiska och ekologiska produkter. År 2008 kom den största delen av vinerna från Chile. (Alko Oy vuosikertomus 2008)

I den nyaste årsberättelsen från år 2014 kan man läsa att det har skett en minskning i alkoholförsäljningen. Det fanns en tydlig ökning i mängden sålda rosévin och rosévin ansågs vara en säsongprodukt till sommaren. Man kunde se en rejäl ökning i försäljningen av ekologiska och etiska vin. (Alko Oy vuosikertomus 2014)

6.6 Experten som auktoritet och kunskapsspridare

Jag vill få svar på frågorna om hur de vinintresserade uppfattar sig själva i motsats till de icke-vinintresserade. Det är viktigt att inte enbart kunna förstå hur de vinintresserade umgås med likasinnade utan även med de som inte är vinintresserade. Jag är intresserad av att veta hur de här människorna beter sig med dem som inte dricker vin och om det märks en skillnad mellan de vinintresserade och icke-vindrickande. Härnäst ett citat av Merkonomen:

”Inte brukar vi ha problem med det. Inte på något sätt. Nog kan vi dricka alla sorters vin om det är någon tillställning. Att inte är det att man sprättar och säger att nej jag dricker inte.” (Merkonomen)

Enligt Merkonomen är det inget problem att vara vinintresserad och umgås med icke-vinintresserade. Hon anser inte att det är ett problem att vara vinintresserad och delta i olika evenemang. För Merkonomen är det viktigt att kunna omvandla sitt beteende enligt sällskapet. Hon kräver inte att andra skulle vara vinintresserade och ha samma smak som hon har. Merkonomen skapar tydliga distinktioner med hjälp av vinintresset men hon vill inte ändå framhäva sitt kunnande på något sätt. I ett citat av Professorn kan man se en vilja att sprida information om vinet:

”Jag försöker få folk intresserade och få folk att verkligen smaka på vinet. Och inte bara dricka utan att tänka på vad de dricker. Nån gång stanna upp och riktigt smaka på det. Därför brukar jag, som jag sade, jag försöker köpa hyggliga viner. Och har ingenting emot att bjuda på viner heller. Behöver inte räkna på småpengar heller nödvändigtvis. Som man måste förr i tiden.” (Professorn)

För Professorn är det viktigt att dela med sig av sin kunskap om vin. Han vill att människor skall börja smaka på vinet och det som de dricker. Inte bara dricka det som bjuds utan fundera på att vad det är man smakar på. Professorn är i ett sådant livsskede att han kan bjuda andra människor på vin. Därför vill han bjuda på goda viner och samtidigt uppmuntra människor att tänka efter vad som finns i glaset. För Professorn finns det en konstant eftersträvan att dela ut kulturellt kapital i form av kunskap om vin. Han väljer att på ett sätt förevisa andra om vinkulturen med hjälp av

sitt eget vinintresse. I följande citat funderar Cellbiologidoktoranden kring sin roll som vinintresserad:

”Kanske lite mera intresserad än genomsnittet. Då vi har haft någon fest med jobbkompisarna så det är en annan kompis som också har gått den här kursen så nån gång så kanske vi hakar upp oss på några viner och blir så att vi sniffar på det och att vad är det här, doften. Så märker man att någon kanske inte har så mycket att komma med och blir lite störd där så då får man börja tona ner det där. Så man inte blir alltför tråkig. Men bland de här andra vinintresserade kompisarna känner jag mig ganska normal. Men jag tror att många ändå har börjat dricka mera vin och tycka mera om vin men alla är ju kanske inte på det viset så att säga inne i att lära sig mera om vinet utan de bara far till Alko och frågar efter en flaska. Och det är ju helt fine⁸ det också. Men man måste vara kanske lite försiktig så att man inte hakar upp sig för mycket på sådana detaljer om man tråkar ut några andra människor.”

(Cellbiologidoktoranden)

Cellbiologidoktoranden har märkt att han själv som vinintresserad kan lätt börja diskutera vin med andra vinintresserade. Han har märkt att det kan bli en konstig situation om en icke-vinintresserad människa är med i sällskapet. Då bör man tona ner sitt beteende och försöka att inte tråka ut de som inte är intresserade av vin. Cellbiologidoktoranden ändrar alltså sitt beteende enligt det sällskap han håller. Härnäst ett citat av Marinbiologidoktoranden:

”Men sedan har jag också många kompisar som har betydligt mera kunskap om det än jag själv. Men nog är jag ju medveten om det. Som om jag köper vin i gåva eller om jag far på en middag till någon som saknar intresse för det överhuvudtaget. Så köper jag inte den dyraste flaskan eller jag satsar inte på det viset att jag köper det här för att det är jättegott. Utan jag kanske tar ett annat som kostar åtta euro för att jag vet att den här människan uppskattar ändå inte riktigt, den ser ingen

⁸ fine, engelska = ok, bra

skillnad. På det viset så är jag nog medveten om det. Medan om jag går till någon som jag vet att uppskattar saker så kan jag nog sätta fast 15 euro eller mera också om jag vet att den uppskattar det. Jag vill inte slänga pärlor åt svin.” (Marinbiologidoktoranden)

Även Marinbiologidoktoranden väljer sitt beteende enligt det sällskap hon håller. Hon accepterar både vinintresserade och icke-vinintresserade och förstår att där finns en skillnad. Marinbiologidoktoranden har vin som ett intresse som hon gärna delar med andra människor men vill inte slösa pengar på dem som inte har samma intresse. Här styrks Marinbiologidoktorandens sätt att vara med Bourdieus teori om att skapa distinktion (Alasuutari, 1994, s. 34-35, 45). Det är frågan om att skapa distinktion mellan de vinintresserade och icke-vinintresserade.

6.7 Livsstilsfråga

Förutom att vara ett nöje kan vinet även vara en livsstil och således en tillgång till kulturellt kapital. Flera informanter nämner att vinet är en stor del av deras liv och att vinet har en egen plats i deras liv. Härnäst ett citat av Professorn:

”Nej inte blir man väl aldrig klok på det här på det sättet. Men det är ju en intressant skog att orientera i, det finns så stort utbud nuförtiden. Och speciellt om du åker utomlands, vi reser ganska mycket omkring. Så då provar vi ju lite på olika viner. Inte är vi ju på det sättet. Som jag sade om min bekant som åker på uttryckligen för att dricka vin. Inte är det ju det som vi nu riktigt när vi åker, vi åker som turister överhuvudtaget. Men passar på att smaka på viner. Men det är inte huvudorsaken att resa i alla fall för oss.” (Professorn)

För Professorn är det viktigt att resa mycket. Han planerar inte resorna bara kring vinet men vinet blir ofta en del av resan. För honom är det frågan om att kunna fritidsforska inom temat vin med hjälp av resor till vinländer. I följande citat tar Ekonomistudenten upp sin syn om vinet som en livsstil:

”För att jag får en bra känsla av det. Och på ena sidan då jag ändå tycker om att dricka alkohol så på det här sättet får jag smakupplevelsen. Och på andra sidan uppskattar jag allt som är hållbart

och kvalitetsmässigt gjort. Så här är även det att du smakar den där produkten. För denna produkt har någon spenderat väldigt mycket tid och möda så den uppskattningen. Och att någon på riktigt har fått sin kunskap i generationers tid. Så det är frågan om traditioner och kontinuitet. Sådana värden som kristalliseras.” (Ekonomistudenten⁹)

Ekonomistudenten har ett vinintresse för han vill ha smakupplevelser. Enligt honom skulle han ändå dricka alkohol och vin är ett bra sätt att kunna få smakupplevelser samtidigt som man får avnjuta något som är gjort med traditioner och kvalitet.

Härnäst ett citat av Cellbiologidoktoranden:

”Vin för mig så har kanske blivit en mera så här ett större fritidsintresse och sådant som är kul att leka med då man lagar mat, matcha¹⁰ ihop lite och just sådär socialt. Ta ett glas med kompisar eller dela en flaska eller testa olika viner. Det är i stora hela ungefär det.”

(Cellbiologidoktoranden)

För Cellbiologidoktoranden är vin ett fritidsintresse. Han skapar distinktion med att ha vin som fritidsintresse. För honom är det ett bra sätt att kunna socialt umgås med vänner och bekanta. Vinintresset gör honom delaktig i ett nätverk. Matintresset gör att han gärna kombinerar mat och vin och vill därför använda vin i det vardagliga livet. Vinet hämtar med sig ett mervärde i hans liv.

6.8 Att behärska alkoholintaget

Jag ville få fram hurdan inställning de vinintresserade har till berusning som en effekt av vindrickande. Jag ville få fram om det är på grund av smaken som de vinintresserade dricker vin eller är det även på grund av berusningen. För alla informanter var berusningen en tacksam bieffekt som får människorna att prata lite mera. Informanterna berättar att vid vinprovningar är det ofta fråga om så små mängder alkohol att ingen kan bli berusad på grund av alkohol. Alkoholens påverkan

⁹ Intervju med Ekonomistudenten, ”No sen takia, siitä saa hyvää fiilistä itselle. Sitten toisaalta se että kun nyt kuitenkin alkoholia tykkään juoda niin kun tuota kautta siitä saa makunautintoa ja toisaalta minä arvostan kaikkea kestävästi ja laadukkaasti tehtyä. Niin tässä on myös se, kun maistat sitä tuotetta. Tähän on nyt oikeasti joku käyttänyt ihan valtavasti aikaa ja vaivaa niin sen arvostus ja se että joku on oikeasti hankkinut sen osaamisensa sukupolvien ajan. Niin on siinä sellainen tietty perinteikkyyys jatkuvuus mikä siinä on. Sellaisia arvoja ehkä mitkä kiteytyy.”

¹⁰ matcha, slang = para

ses som positiv för att den bidrar till bättre diskussioner. Härnäst ett citat av Ekonomistudenten:

”Nu har det ju nog en tydlig påverkan. Jag skulle troligen inte orka smaka på safter. Nog är det ju det, nu märker man ju att det till en början är tystare. Där märks det just att människorna ger sig mera in på saken och det är lättare att uttala sina egna uppskattningar helt allmänt. Det kan för några vara en spännande situation, såklart gör det (alkohol) lättare. De gör att stämningen överlag blir mera avspänd.”

(Ekonomistudenten¹¹)

Ekonomistudenten berättar att han inte skulle hålla på med vinprovningar om inte vinet var alkoholhaltigt. För honom är det bra att det finns alkohol för att stämningen i vinprovningssituationer blir lättare. I ett citat av Cellbiologidoktoranden framkommer liknande åsikter:

”Det är en tacksam bieffekt men det är inte för den som jag kommer dit. Och inte dricker jag heller vin, eller inte dricker kompisarna vin på middagarna för att man skall bli stupfull utan det är kanske mera en trevlig grej om man blir salongsberusad. Blir det kanske allmänt roligare. Förstås sedan om det är något tillfälle där man kanske inte trivs så bra eller där man känner sig obekväm så blir det kanske lättare om man sedan, om det finns en vintonkka¹² eller någonting till där så kan man ta ett par glas för att få igång minglet lite bättre. Jag skulle nog säga att i bekanta och bekväma sammanhang så har det nog inte en så viktig effekt på något vis det där i alla fall. Det är bara en rolig grej. Medan så här som lite introvert finne så kanske det i svårare

¹¹ Intervju med Ekonomistudenten, ”Onhan sillä vaikutus ihan selkeästi. En todennäköisesti viitsisi käydä mehuja maistelemassa. Onhan siinä siis se että, sen huomaa siinä että alkuun on vähän hiljaisempaa. Siinä huomaa just että porukka heittäytyy enemmän ja on helpompi heittää niitä omia arvioitaan siinä yleisesti. Se voi olla jollekin vähän jännittävä tilanne, tietysti se helpottaa sitä. Se rentouttaa sitä tunnelmaa kaiken kaikkiaan.”

¹² vintonkka, slang = vinbox

sammanhang kan vara helt trevligt med lite extra liquid confidence¹³.”
(Cellbiologidoktoranden)

Cellbiologidoktoranden anser att vinets berusningseffekt är en positiv sak men det är inte för berusningseffekten som han provar vin eller dricker vin. För honom är berusningseffekten välkommen men en bisak i vindrickandet.

Cellbiologidoktoranden tar även upp att vinets berusningseffekt kan fungera som en underlättande faktor för blyga eller introverta människor.

Att kunna hantera berusningseffekten kan ses som ett sätt att skapa distinktion från de andra som dricker för att bli berusade. Det kan även ses som ofint att vara berusad och på det sättet visar de vinintresserade att de besitter god smak med att inte bli berusade av det vin de dricker. De vinintresserade skapar distinktion med hjälp av god smak gällande berusning. Vinets berusande faktor fungerar även som en komponent i ett nätverk. Vinet håller människor i kontakt och om vinets berusande effekt togs bort skulle nätverket, och därmed även kontakten med andra människor, förändras. Detta indikerar samma som Latour i sin teori om olika komponenter som skapar ett nätverk (Lehtonen, 2004, s. 170-173). Nätverket är i ett stabilt läge men om till exempel berusningen togs bort från vinet skulle nätverket ändras direkt.

6.9 Nöje och kulturellt kapital

Vad är egentligen syftet med att ha ett vinintresse? Jag funderar kring hur vinet syns i de vinintresserades liv och om det finns en djupare mening med vinintresset. Härnäst ett citat av Arkitekten:

”Få djupare förståelse för vinets betydelse i kulturen. Jag tycker om det. Jag nämligen, hoppa lite åt sidan men, jag märkte att vinets språk franska, jag har aldrig läst franska. Men sedan för några år sedan gick på en intensivkurs. Jag var tre gånger på intensivkurs, så mycket att man lite klarar sig där i Frankrike. Sedan läser man historia på annat sätt, geografi på annat sätt.” (Arkitekten)

¹³ liquid confidence, engelska = flytande tillit, självsäkerhet

För Arkitekten är huvudsyftet med vindrickande att nå en djupare förståelse för vinet och vad vinet betyder för kulturen i vinets ursprungsland. Härnäst ett citat av Diplomingenjören:

”Nå faktiskt så vindrickande för mig har jag bestämt mig att det är en av de där få sakerna i livet som jag inte tänker koppla någon prestationsgrej till. Utan det som fastnar som kommer emot så det fastnar. Men det är inte så att jag medvetet går in för att plugga saker. Men visst läser jag om det kommer, tidningar eller så där om det står. Klart att jag läser. Och så förstås de här kurserna är ett sätt. Och sedan förstås om man är intresserad så nog av det där naturliga intresset så nog fastnar det ju saker ändå. Men inte går jag kanske medvetet in och letar. Åtminstone inte väldigt ofta. Nog händer det väl och speciellt om jag ska välja något, om vi ska åka båt så kanske jag lite kollar vad finns det för viner. Vad har någon skrivit om de här och är det något som jag skulle vilja köpa. Och faktiskt det här att jag har tänkt att någonting, här är ju den här prestationsinriktningen i världen, så någonting måste man kunna göra som är bara för nöjes skull.” (Diplomingenjören)

Diplomingenjören har medvetet valt att inte låta vinet ta för mycket tid och plats i hennes liv. Hon vägrar koppla prestation med vinintresset och vill hålla vinintresset endast som en hobby. För Diplomingenjören är livet annars väldigt hektiskt och hon vill ha vissa hobbyn bara för nöjes skull. Vin är ett av dessa hobbyn. I följande citat av Vattendragsforskaren tas upp likande tankar kring vinintressets syfte:

”Nog är det närmast någon form av avkoppling. Det är en matdryck. Och när man ändå dricker det så kan man ju samtidigt lite fundera på det i och med att det är en så komplex värld det där. Och en så stor grej ute i världen. Jag menar vindrickande, det är ju en verkligt stor sak i väldigt många länder. Så det är nog bara en sådan där allmän nyfikenhet att lite, att man nu inte bara dricker det som man skulle dricka vatten eller mjölk. Utan man lite försöker fundera på vad man dricker och vad som eventuellt går att. Nog är det helt en sådan där avkopplingsgrej som är något riktigt främmande från det som man

annars sysslar med. Men allvaret är väldigt långt borta. Det är nog ett sätt att umgås. Så är det.” (Vattendragsforskaren)

Vattendragsforskaren vill hålla vin som en matdryck. Även för honom är vinintresset en form av avkoppling. Det balanserar väl hans liv eftersom det är något alldeles annorlunda än hans arbete. Vattendragsforskaren tar även upp sociala sidan av vinintresset, det är väldigt viktigt för honom. Via vinintresset umgås de vinintresserade på ett lättsamt sätt. För informanterna tycks vinintresset handla om nöje. De gör det för att de blir avslappnade eller för att umgås med andra. De vinintresserade skapar omedvetet distinktioner med hjälp av sitt vinintresse. Kulturellt kapital och vinintresset går inte att skilja åt men för informanterna är inte det kulturella kapitalet huvudsyftet med vinintresset. De väljer att istället skapa distinktioner med hjälp av nöje som de får av sitt vinintresse.

6.9.1 ”Vardagslyx”

Ordet lyx är ett begrepp som är historiskt sett flexibel. Till exempel toalett och dusch var i 1900-talets början lyxprodukter i Finland. Numera ses de som nödvändigheter. Lyx är alltså inte stabilt utan i konstant förändring. Man kan säga att nuförtiden är lyx mera en raffinerad version av någon vardaglig förnödenhet. För att något skall vara lyx måste det kunna producera tillfredsställelse, både estetiskt och sinnligt. Lyx är något som inte alla kan nå eftersom det oftast är raffinerat, värdefullt och sällsynt. (Ilmonen, 2007, s. 362-367)

För de vinintresserade är vin något som kan drickas både till vardag och till fest. De flesta dricker vin mera på helgerna men många kan avnjuta ett glas även mitt på veckan. För en del är vin något som kan ses som ”vardagslyx”, något som förgyller dagen. Härnäst ett citat av Ekonomistudenten:

”Förra tisdagen var vi där på Tintå. En kompis som hade blivit klar (från skolan) förra våren kom till Åbo på besök och vi var då ett gäng på Tintå. Nog kan man ju gå ut på ett glas vin.” (Ekonomistudenten¹⁴)

Ekonomistudenten ser inget problem med att mitt i veckan ta ett glas vin för att lyxa till det. För honom känns det bra att kunna dela vinintresset med bekanta och fira dem som har lyckats med något. I följande citat tar Diplomekonomen upp sin syn på vin som vardagslyx:

”Till vardags är det ju förstås provningarna som gör att det blir. Inte är det ju så att jag dricker vin varje dag. På sommaren kan det vara lite det där då man har semester så kan det vara gott med vin till fisk. På vintern till helgerna. Det är många som säger att det är helt fel men vi dricker inte viner i almanackan. På sommaren då vi är ute på landet så nästan halva året från maj till oktober. Då blir det mera vittvin och sedan på vintern blir det mera rött vin. Beror väl lite på maten. Vi äter mycket fisk på landet så sitter det bättre med vittvin.”
(Diplomekonomen)

Diplomekonomen berättar att han dricker vin mycket enligt årstiderna. På vinterhalvåret blir det mera vin mot helgerna medan på sommaren kan man bra ta ett glas med maten mitt i veckan. Även produktvalet varierar med årstiden. Härnäst ett citat av Cellbiologidoktoranden:

”Nuförtiden så kan det nog kanske vara att om man har någonting att fira så kan man kanske köpa hem ett vin eller en skumpa eller någonting sådär anyday of the week¹⁵ ifall att det faktiskt är någon sådan där occasion¹⁶ eller sedan om jag hittar något riktigt mäktigt recept som jag måste prova och som borde fungera med vin. Så då kanske jag köper hem en vinflaska men annars är det mest till helgen

¹⁴ Intervju med Ekonomistudenten, ”Viime tiistaina käytiin tuossa Tintässä istuskelemassa. Yksi kaveri joka oli valmistunut tuossa viime keväänä niin hän tuli Turkuun käymään niin oltiin siinä porukalla Tintässä istuskelemassa. Kyllä sitä ihan viinille voi lähteä.”

¹⁵ any day of the week, engelska = vilken dag som helst

¹⁶ occasion, engelska = tillfälle

eller sedan till middag med kompisarna eller någon fest.”

(Cellbiologidoktoranden)

För Cellbiologidoktoranden går det bra att dricka vin vilken dag som helst. Arbetet styr lätt möjligheterna att avnjuta vin men han kan nog ändå tänka sig att ta ett glas vin i mitten på veckan. Eftersom han är matintresserad brukar han vilja kombinera mat och vin. För det mesta är det dock frågan om helger eller fest som han dricker vin till.

Överlag dricks vin nu och då utan någon desto större orsak. De flesta informanterna nämner att de dricker vin till maten och då brukar de satsa mera på helgerna med mat och vin. Vin framkommer även som en festligare dryck och många vill ha lite bättre kvalitet på vinet till fest. Vinet har varit en lyxprodukt men kan numera ses som ”vardagslyx”. Vinet kan inte ses som en nödvändighet men många personer har tillgång till vin (Ilmonen, 2007, s. 362-367). De vinintresserade använder vinet ofta för att göra en vardaglig situation lite finare och på så sätt skapar även distinktion. Distinktion skapas med att skilja åt en vanlig dag eller vardaglig situation från vardagslyx. Vardagslyx skapas med hjälp av vinet och detta skiljer åt från en festlig situation.

7 Vinkulturen görs – att öka sitt kulturella kapital

Med en snabb internetsökning kan man få fram att det finns flera olika vinskolningar samt kurser som ordnas i Finland. Om man letar efter vinklubbar eller vinföreningar så hittar man snabbt att det finns flera olika vinklubbar. De här vinklubbarana finns i hela Finland men med fokus på större städer där det kan finnas upp till tio olika vinklubbar. De här klubbarna som kommer upp på nätet är sådana som är allmänt öppna för alla människor. Sedan finns det även klubbar som är privata och uteslutande. En stor del av vinklubbarna som hittas på nätet är för studeranden eller hålls igång av studeranden. Flera av mina informanter har uppgett att deras vinintresse fick sin början under studietiden.

Som komplettering till vinklubbar och vinföreningar finns det nuförtiden flera vinbarer och restauranger som lägger större fokus på vin. Om man ser bara på Åbo finns det flera vinbarer eller restauranger som säljer vin glasvis och har specialiserat sig på olika viner. Eftersom efterfrågan är så stor går det bra att ha vinfokuserade ställen.

Som mina informanter har märkt har även jag märkt i mitt arbete som försäljare på Alko att en stor del finländare nuförtiden köper mera kvalitetsviner och de är färdiga att betala några euro extra för att få ett godare vin. Jag har märkt samma trend att människor är öppnare mot vin och har börjat intressera sig för vad det är för vin som är gott, samt hur man egentligen borde dricka vin. En till trend som jag har märkt av är att människorna satsar mera på mat- och vinkombinationen. Flera människor har börjat ta vin som en matdryck och funderar nu på att vad skulle passa med vad. Angående trendiga vinsorter eller vinländer har jag märkt att även om Chile är i topp, så som togs upp i Alkos årsberättelse 2014 samt av flera informanter, börjar finländare igen köpa mera europeiska viner.

Vinkulturen i Finland har varit icke-existerande före vinklubbarna kom till Finland. Det lilla som bjöds på restauranger motsvarade inte alls det som kunde ses i länder som producerar eget vin. Med hjälp av vinklubbarna och kurserna har de vinintresserade människorna skapat och gjort en vinkultur i Finland. Eftersom de har varit föregångare och spridit sin kunskap har det börjat formas en vinkultur i Finland.

Denna vinkultur framhävs med hjälp av vinbarer, vinkurser och människors intresse att dricka gott vin samt att kombinera vin med maten. Jag ser det som att eliten var den första som började med vin. Nu är det medelklassen som har försökt härma eliten och därmed spridit vindrickandet till allmänheten. I framtiden kan det vara så att dricka vin blir populärt och då har de vinintresserade redan lyckats med att göra vinkulturen i Finland. Med hjälp av det här vinintresset har de vinintresserade kunnat nå kulturellt kapital. Kulturella kapitalet är något som de behöver för att kunna idka makt i ett nätverk. För de som redan har nått längre i sitt vinintresse börjar smaken vara ett sätt att nå kulturellt kapital. I och med att deras smak raffinerats kan de anses ha mera makt och kulturellt kapital. Eftersom vindrickandet sprider sig åt gemene man försvinner dess elitistiska bild och vindrickandet blir en del av vardagen. (Rahkonen, 1999, s.44-46)

Vinkulturens skapande skulle inte fungera utan nätverk. De vinintresserade skapar olika heterogena nätverk tillsammans men även nätverk med de som är icke-vinintresserade. Med hjälp av de här nätverken utbyts information och inlärd metod för vindrickandet. På detta sätt kan de vinintresserade föra vidare sin kunskap och sin vinkultur. Tillsammans med andra i de här nätverken för de fram information om vindrickande som sedan orsakar att vinkulturen görs. (Latour, 1998, s. 14-17)

8 Avslutning

Min problemställning för den här avhandlingen var att undersöka och analysera hur och med vilka medel gör vindrickande grupper vinkulturen i Finland via sitt vinintag och –intresse i ett samhälle där vinkulturen skapas. Jag har undersökt hur de vinintresserade umgås med vinet samt hur de ordnar sin ”vinrepertoar”. Som en del av kontext har jag beskrivit vinets historia i Finland och hur det ser ut nu. Som målsättning för avhandlingen har varit att kunna förstå och förklara hur vinkulturen görs i Finland samt påvisa hur de här vinintresserade människorna positionerar sig socialt med hjälp av sin repertoar.

De vinintresserade som intervjuades för avhandlingen var alla medlemmar i en vinklubb eller hade gått på vinkurser. För de vinintresserade handlar inte vindrickandet bara om att dricka något alkoholhaltigt utan det är frågan om ett djupare intresse. När de här människorna dricker vin gör de så mycket mera än bara smakar på vinet. De analyserar och följer en inlärd modell i att hur man skall pröva ett vin. De vill ha information om viner och är till en stor del pålästa. Fastän de själva inte kallar sig experter är de nog det i förhållande till icke-vinintresserade. Med hjälp av smak- och doftsinnena fördjupar sig de vinintresserade i vinets kulturhistoria och därmed blir de även mera medvetna om en större värld som kan nås med hjälp av vinet.

De vinintresserade för fram sin kunskap genom att röra sig i olika nätverk och visa samt berätta hur de har lärt sig att göra med vin. På detta sätt hjälper de till att skapa och göra vinkultur i Finland. De vinintresserade är dock bara en del av ett större nätverk där vinklubbar, vinbarer, turismen och Alkos sortiment spelar en stor roll. En kombination av dessa gör att vinkulturen har börjat ta sin plats i Finland. Jag hävdar att vinintresset även är ett sätt att nå kulturellt kapital. Med hjälp av vinintresset kan de vinintresserade nå samhällelig status även om de inte själv anser att vinintresset är ett sätt att nå status. Vinintresset är ett sätt att omedvetet nå bättre smak som bidrar till kulturellt kapital som sedan bidrar till status. För de vinintresserade är det dock bara frågan om ett starkt intresse för vin.

Källförteckning

Otryckta källor:

Folkkultursarkivet vid Svenska Litteratursällskapet, Dryckeskulturen SLS 2279

1. Merkonom 2014:133, s. 1-16
2. Arkitekt 2014:133, s. 1-16
3. Professor 2014:134, s. 17-29
4. Diplomingenjör 2014:135, s. 30-38
5. Ekonomistudent 2014:136, s. 39-49
6. Marinbiologidoktorand 2014:137, s. 50-58
7. Vattendragsforskare 2014:138, s. 59-70
8. Diplomekonom 2014:139, s. 71-78
9. Cellbiologidoktorand 2014:140, s. 79-89

Tryckta källor:

Alasuutari, Pertti, 1994. ”Yksiulotteisesta moni-ilmeiseksi: näkökulma tiedotusopin massakulttuurikeskusteluun” i *Kulttuurintutkimus – johdanto* red. Jari Kupiainen och Erkki Sevänen. Helsingfors: Finska litteratursällskapet

Alasuutari, Pertti, 2009. ”Snobismista kaikkiruokaisuuteen: musiikkimaku ja koulutustaso” i *Suomalainen vapaa-aika – arjen ilot ja valinnat* red. Mirja Liikkanen. Helsingfors: Gaudeamus Helsinki University Press

Brembeck, Helen, 1992. ”Praxis” i *Brottningar med begrepp* red. Birgitta Skarin Fryckman och Helene Brembeck. Göteborg: Etnologiska föreningen i Västsverige

Croft, Nicolle, 2003. *Viininmaistajaiset*. Helsingfors: WSOY

Dalen, Monica, 2015. *Intervju som metod*. Malmö: Gleerups Utbildning AB

Hiort af Ornäs, Catarina och Ribbing, Cecilia, 1995. *Viini kruunaa aterian*. Karkkila: Kustannus-Mäkelä Oy

Ilmonen, Kaj, 2007. *Johan on markkinat – kulutuksen sosiologista tarkastelua*. Tammerfors: Osuuskunta Vastapaino

- Johnson, Hugh, 1985. *Miten viini nautitaan*. Helsingfors: Tammi
- Jokinen, Eeva, 1988. ”Från skogen via åkerrenen in över Europa – den finska turismens utvecklingslinjer” i *Friheten i det fjerne – turismens myter og realiteter* red. Jens Kristian Jacobsen. Aalborg: Nordisk Sommeruniversitet
- Karmavuo, Risto och Lihtonen, Juha, 2004. *Viini & ruoka – opas makujen harmoniaan*. Helsingfors: Kustannusosakeyhtiö TEOS
- Kramer, Matt, 1991. *Vettigt om vin*. Eskilstuna: Bokförlaget Legenda AB
- Latour, Bruno, 1998. *Artefaktens återkomst – ett möte mellan organisationsteori och tingens sociologi*. Göteborg: Nerenius & Santérus förlag
- Law, John och Hassard John. 1999. *Actor Network Theory and After*. Oxford: Blackwell Publishers
- Lehtonen, Turo-Kimmo, 2004. ”Yhteiskunta välityksinä ja koetuksina: Bruno Latour ja kollektiivin kokoonpaneminen” i *Sosiologisia nykykeskusteluja* red. Keijo Rahkonen. Helsingfors: Gaudeamus Kirja
- Mäntylä, Ilkka, 1998. *Viinissä totuus – viinin historia Suomessa*. Keuruu: Otavan Kirjapaino
- Purhonen, Semi, 2014. *Suomalainen maku – kulttuuripääoma, kulutus ja elämäntyylien sosiaalinen eriytyminen*. Helsingfors: Gaudeamus Helsinki University Press
- Rahkonen, Keijo, 1999. *Not Class But Struggle – Critical Ouvertures to Pierre Bourdieu's Sociology*. Helsingfors: Department of Social Policy
- Remes, Heikki och Remes, Eeva, 2007. *Maistuu viinien kanssa*. Tammerfors: Pilot-kustannus Oy
- Ruohonen, Voitto, 1994. ”Yksiulotteisesta moni-ilmeiseksi: näkökulma tiedotusopin massakulttuurikeskusteluun” i *Kulttuurintutkimus – johdanto* red. Jari Kupiainen och Erkki Sevänen. Helsingfors: Finska litteratursällskapet
- Sillanpää, Merja, 2002. *Säännöstelty huvi – Suomalainen ravintola 1900-luvulla*. Helsingfors: Suomalaisen kirjallisuuden seura
- Standage, Tom, 2006. *Kuusi lasillista historiaa*. Helsingfors: Edita Publishing Oy

Svanberg, Jan, 2004. "Ett medvetet metodval" i *Metodkompassen – kulturvetares metodbok* red. Lena-Marander Eklund, Ruth Illman och Blanka Henriksson. Åbo: Åbo Akademi

Örmä, Simo, 2008. *Viinin kulttuurihistoria*. Tammerfors: Mediapinta

Internet-källor:

Alko Oy. Vastuullinen ja palveleva erikoisliike, Tietoa Alkosta, hämtad 9.11.2016, tillgänglig: <http://www.alko.fi/alko-oy/yritys/>

Alko Oy. Vuosikertomus 2002, hämtad 18.3.2015, tillgänglig: <http://web.lib.hse.fi/FI/yrityspalvelin/pdf/2002/Falko2002.pdf>

Alko Oy. Vuosikertomus 2008, hämtad 18.3.2015, tillgänglig: <http://web.lib.hse.fi/FI/yrityspalvelin/pdf/2008/Falko2008.pdf>

Alko Oy. Vuosikertomus 2014, hämtad 18.3.2015, tillgänglig: <http://vuosikertomus.alko.fi/>

Brante, Thomas och Rosén, Anne-Sofie. 2015. Socialisation. *Nationalencyklopedin*. Hämtad 28.7.2015, tillgänglig: <http://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/lång/socialisation>

Hermerén, Göran. 2015. Praxis. *Nationalencyklopedin*. Hämtad 27.5.2015, tillgänglig: <http://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/lång/praxis>

Marklund, Sixten. 2015. Kompetens. *Nationalencyklopedin*. Hämtad 28.7.2015, tillgänglig: [http://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/lång/kompetens-\(2-jur\)](http://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/lång/kompetens-(2-jur))

Nationalencyklopedin. Kombinera, hämtad 28.7.2015, tillgänglig: <http://www.ne.se/uppslagsverk/ordbok/svensk/kombinera>

Nationalencyklopedin. Närläsning, hämtad 2.4.2016, tillgänglig: <http://www.ne.se/uppslagsverk/ordbok/svensk/n%C3%A4rl%C3%A4sning>

Nationalencyklopedin. Repertoar, hämtad 28.7.2015, tillgänglig: <http://www.ne.se/uppslagsverk/ordbok/svensk/repertoar>

Frågelista för progradu avhandling

Bakgrundinformation:

Berätta kort om dig själv; Ålder, yrke, hur druckit vin.

Upptäcka alkohol:

Berätta om alkoholvanor i ditt barndomshem. Vad drack man? När drack man? Vem drack? När provade du själv alkohol? Vilken alkoholdryck drack du? I vilka sammanhang drack man alkohol?

Utveckling:

Hurdan relation har du haft till alkoholen genom åren? Har dina dryckesvanor ändrats genom åren i olika faser i ditt liv? Tänk tillbaka till ungdomsåren, studietiden, innan du började arbeta, innan du skapade familj etc. Vad tycker du att är orsaken bakom de här ändringarna? Finns det skillnader i din alkoholanvändning i jämförelse med förr? Föredrar du andra alkoholdrycker nu än förr? Vilka alkoholdrycker föredrar du nu?

Prövning:

När provade du något vin för första gången? Beskriv situationen i detalj. I vilket sällskap var du när det hände, hur kändes det?

Hur går vinprovningen till idag? Vem arrangerar vinprovningarna? Vem köper/väljer vinet? Vem är det som leder vinprovningen? Hur bedöms vinet i vinprovningen?

Kompetens:

Hur har du fått information om vindrickandet? Hur har du utvecklat den kompetens du har i vindrickandet? Varifrån får du information om att hur man skall dricka vin? Hur har du fått information om olika vinsorter? Vad vet du om vin och vindrickande? Hur har din kunskap om vindrickande utvecklats?

Hur får ni i gruppen information om utvecklingen i vinkulturen? Hur utvecklar ni den kompetens som ni har i vindrickandet? Varifrån får ni information om vin? Vad vill ni uppnå med er kunskap om vin? Hur långt kan det gå, hur länge kan man utvecklas? Vilken sorts information är den viktigaste (vinsorter, druvor, terroir)?

Kombination:

Hur har du lärt dig att kombinera mat och vin? Hur har du utvecklat den här kompetensen? Varifrån får du information om att hur man skall kombinera mat och vin?

Hur utvecklas kompetensen att kombinera mat och vin i din grupp? Varifrån får ni information om att hur man skall kombinera mat och vin?

Trend:

Vilka trender ser du i vindrickandet? Hur har vindrickandet ändrats under den tid som du har druckit vin?

Vilka trender har ni märkt i din grupp angående vindrickandet?

Vindrickandet idag:

Hur sker vindrickandet idag till vardags och fest i din närmiljö? Hurdan är en vanlig situation då du dricker vin idag? Berätta gärna detaljerade exempel på vindrickandet i vardagliga och festliga situationer som födelsedagar, jul, midsommar etc. Varför har du valt just vissa sorters vin för de här situationerna?

Hur sker vindrickandet idag till vardag och fest i din grupp? Hur väljs olika sorters vin till vardagliga och festliga situationer i din grupp?

Alkoholens påverkan:

Hurdan betydelse har berusningseffekten av vinet i olika situationer? Har det du vill få ut av vindrickandet förändrats under åren? Har du olika dryckesvanor i olika situationer angående berusningseffekten?

Hurdan betydelse har berusningseffekten av vinet i din vinprovningsgrupp? Hur ställer sig gruppen till berusning?

Repertoar:

Hur sker vinprovningen hos dig steg för steg? Vad börjar du med? Vilka olika steg tar du? Vad tänker du på när du provar vin?

Hur sker detta i din vinprovningsgrupp? Kan du förklara steg för steg hur ni gör?

Positionering:

Hur uppfattar du dig själv som vindrickare i din närmiljö? Är du en expert i förhållande till de andra?

Hur är det i din grupp, finns det något hierarkisystem?

Vill du ännu tillägga något?